# APICIO

## • Cocina Romana

Edición de Bárbara Pastor Artigues

EDITORIAL COLOQUIO

# Marco Gavio Apicio

# Cocina romana



Traducción de Bárbara Pastor Artigues

Tercera Edición, 1987


Juan Alvarez Mendizábal, 65 28008 MADRID
ISBN: 84-86093-36-8
Depósito Legal: M. 10370-1986
Imprime: GRUPODIS, S.A. Juan Alvarez Mendizábal, 58
28008 MADRID



# PROLOGO

Poner prólogo a un libro tiene utilidad siempre que aporte interés al lector por su contenido; sin embargo, nuestro prólogo tiene otro objeto: es una aclaración a quien se disponga a leer este libro titulado

la carne y después asarla, cuando obviamente supone una pérdida de proteínas: ello se debe al rechazo de la sangre animal; esto es, con la previa ebullición de la carne, amén de mayor higiene, se conseguía preparar la carne para su perfecto asado, ya que la preferencia de los Romanos era

**BIBLIOGRAFIA**

La edición utilizada para esta traducción ha sido la de Lacques André, París, Bellas Lettres, 1974, confrontada con la de G. Giarratano-F. Vollmer, Leipzig, Teubner, 1922, excelente edición crítica.

Quien quiera profundizar en el tema y adquirir un conocimiento más profundo basándose en las fuentes de los autores clásicos, confronte la edición de Jacques André, antes mencionada, que contiene una amplia información bibliográfica, así como un estudio completo del léxico de cada una de las recetas.

Como Bibliografía auxiliar de la Cocina Romana, hemos hecho uso de las siguientes obras:

Jean-François Revel. *Un Festín en palabras,* Tusquets Editores (Col. 5 Sentidos), Barcelona, 1980.

Jacques André. *L'Alimentation et la cuisine á Rome,* Paris, Ed. Klincksieck, 1961.

Pío Font Quer. *Plantas Medicinales. El Dioscórides Renovado.* Ed, Labor, Madrid 1981.

http://www.hs-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lspost04/Apicius/api_re00.html



# Li b r i d e c e m q u i d i c u n t u r d e r e c o q u i n a r i a e t e x c e r p t a a V i n i d a r i o v i r o i n l u s t r i

## CAELIUS APICIUS
## (ca. 390/450 )

# DE RE COQUINARIA

Epimeles Sarcoptes Cepuros Pandecter Ospreon

Tropetes Polyteles Uolatilia Tetrapus Quadripedia Thalassa Mare Halieus Piscatura

Apicii de re coquinaria
ca. 390/450

opus

«De re coquinaria, corpus illud Latine scriptum quod Apicio*) tribuitur, comprehendunt opera duo distincta quidem at non secernenda, quorum alterum Libri Decem nuncupatum sed titulo carens, a quarti saeculi novissimis annis vel quinti primis, alterum, multo brevius sed ab iisdem fontibus oriundum, cui titulo Apici Excerpta a Vinidario, a quinto provenit. percommode haec ambo opera intra id temporis spatium cadunt quod infimae latinitatis dicitur, ubi sonitus formae constructiones verborum necdum satis compertis mutationibus a classico sermone declinabant» (Mary Ella Milham).

___

Marcus Gavius Apicius, «ad omne luxus ingenium natus» (Plin. nat. hist. 9,66), «nepotum omnium altissimus gurges» (Plin. nat. hist. 10,133), vir «dives et prodigus» (Tac. ann. 4,1,2), floruit primis annis primi saeculi post Christum natum.

Fontes

editiones:

Appicius Culinarius
ed.: Guilermus Signerre Rothmagensis, Milano 1498

editio princeps

Apitii Celii De Re Coquinaria libri decem
ed.: Bernardus Venetus, Venetia [1500]
Apicii Celii De Re Coquinaria libri decem
ed.: Iohannes de Cereto de Tridino, Venetia 1503
Caelii Apitii De Re Culinaria libri X
ed.: Albanus Torinus, Basel 1541
Caelii Apicii De Re Culinaria libri X
ed.: Albanus Torinus, Lyon 1541
Apicii Caelii de opsoniis et condimentis sive arte coquinaria libri X
ed.: G. Humelberg, Zürich 1542
Apicii Coelii De Opsoniis et Condimentis, sive Arte Coquinaria, Libri Decem
ed.: M. Lister, London 1705
Apicii Coelii De Opsoniis et Condimentis, sive Arte Coquinaria, Libri Decem
ed.: M. Lister, Amsterdam 1709
Apitius Caelius delle Vivande e Condimenti ovvero dell'Arte de la Cucina
ed.: G. Baseggio, Venetia 1852
Apici Caeli De Re Coquinaria Libri Decem
ed.: C. T. Schuch, Heidelberg 1867/74
Apicii Librorum X qui dicuntur De Re Coquinaria quae extant
ed.: C. Giarratano/F. Vollmer, Leipzig 1922
Apicius, De Re Coquinaria
ed.: A. Marsili, Pisa 1957
Apicius: The Roman cookery book
ed.: B. Flower/E. Rosenbaum, London 1958
Apicius, L'Art Culinaire
ed.: J. André, Paris 1965
Apicius: De Re Coquinaria
ed.: M. E. Milham, Leipzig 1969
Das römische Kochbuch des Apicius
ed.: R. Maier, Stuttgart 1991

versio electronica: Ulrich Harsch 2000

# DE RE COQUINARIA LIBER PRIMUS M. GAVII APICII

## Ἐπιμελής

Carbones perfecto aderunt.

aproximadamente, de vino dulce. Una vez realizado todo esto, introducir carbón 3.

[1] Para mayor claridad, se redondearán las cantidades.
[2] Es preciso emplear madera seca, puesto que si está verde produce humo y da sabor al vino.
[3] Los Antiguos habían reconocido la propiedad del carbón de madera para purificar y suprimir el mal sabor u olor. Se echaba el carbón ardiendo dentro del producto.

Esta receta, a pesar de la mezcla de 110 gr. de pimienta, es exageradamente dulce. Los huesos de dátiles tostados y pulverizados forman parte de diversos medicamentos, como remedio para la garganta.

2. CONDITUM MELIZOMUM PERPETUUM QUOD SUBMINISTRATUR PER VIAM PEREGRINANTI.

Piper tritum cum melle despumto in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. Sed si uas erit, nonnihil uini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem.

2 *VINO AROMATICO CON MIEL PARA EL VIAJE,* que se conserva siempre y pueden llevarse los que se van de viaje.

Echar dentro de un barril pequeño pimienta molida con miel espumada en lugar del vino aromático, y cuando se quiera beber, mezclar miel y vino según la cantidad a tomar. Si en lugar de un barril fuese un recipiente de cuello estrecho 1, añadir al vino con miel un poco más de vino, para facilitar la salida de la miel.

[1] Si se utilizaba un barril, bastaba con levantar el tapón y tomar el preparado con una cuchara; mientras que en el *vas,* de cuello estrecho, se debía introducir un poco de vino para licuar el compuesto y poder beberlo.

## II. Absinthium Romanum

1. ABSINTHIUM ROMANUM SIC FACIES.
Conditi Camerini praeceptis, utique pro absinthio cessante; in cuius vicem absinthi Pontici purgati terendique unciam, Thebaicam dabis, masticis, folii scripulos III, vini eius modi sextarios XVIII. Carbones amaritudo non exigit.

## II AJENJO ROMANO

Se seguirá la receta del vino aromático de Cameria en caso de que falte ajenjo romano. En su defecto, se emplearán 27 gr. de ajenjo del Ponto, previamente limpiado y triturado, un dátil de Tebas, 3 gr. de almáciga de lentisco, 3 de hoja de nardo, 6 gr. de costo, 3 de azafrán y 10 litros de vino de igual calidad. No hace falta carbón para quitar el sabor amargo.

El vino de ajenjo es medicinal, y se vendía en los comercios. La cantidad de ajenjo prescrita en esta receta es moderada, en comparación con las prescritas por los contemporáneos de Apicio. Dioscórides, lib. V, cap. 31, da la receta de vino lentiscino: 10 gr. de mosto y 6 gr. de lentisco bien pistadas en un almirez. Se mezclaban ambos ingredientes y se ponían a hervir juntos hasta que el mosto menguase una tercera parte o la mitad. Después se colaba y se guardaba. El líquido resultante se tenía por confortativo del estómago y se utilizaba

para cortar las diarreas.

* * *

Vemos cómo tenía mucha importancia para los Romanos fijar el lugar de procedencia de los productos utilizados en sus comidas, lo cual indica el amor y apego que sentían hacia la tierra.

**III. Rosatum et violacium.**

1. ROSATUM SIC FACIES.
Folias rosarum, albo sublato, lino inseris ut sutilis facias, et vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint. Post septem dies rosam de vino tollis et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, et rosam eximis. Similiter et tertio facies et rosam eximis et vinum colas et, cum ad bibendum voles uti, addito melle rosatum conficies, sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas. Similiter, ut supra, et de viola violacium facies, et eodem modo melle temperabis.

**III VINO DE ROSAS Y DE VIOLETAS**

*1 Receta de vino de rosas*
Quitada previamente la parte blanca del pétalo, poner en un hilo de lino pétalos de rosa, de manera que queden bien engarzados; echar en el vino la mayor cantidad posible y dejarlos durante 7 días. Después de ese tiempo, sacarlos y echar otros nuevos exactamente igual que antes, dejándolos reposar durante 7 días y volverlos a sacar. Lo mismo, hasta tres veces, y a continuación colar el vino. En el momento en que se vaya a beber, añadir miel, y así se obtendrá vino de rosas. Es aconsejable emplear rosas que no estén húmedas y sean de la mejor calidad.

Por el mismo procedimiento hacer el vino de violetas, que se mezclará igualmente con miel.

El vino de rosas se vendía en el comercio. Hay recetas dejadas por Dioscórides y Plinio. En Paladio 6,13 y Geor. 8,3 se añade miel antes de beberlo, como aquí.

2. ROSATUM SINE ROSA SIC FACIES.
Folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes antequam ferveat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse fuerit, mel addes et pro rosto utere.

2 *Receta de vino de rosas sin rosas*
Echar en un barril de mosto sin fermentar hojas verdes de limonero colocadas en un pequeño capazo de palma, y a los 40 días sacarlas. Cuando se necesite, añádase miel, y se puede usar como vino de rosas.

Perfumar los vinos, principalmente con flores, era fundamental en el arte vinícola hasta el punto de que, en griego, hay un término para el vino con olor a flores: ἀνθοφμίας.

**IV. Oleum Liburnium sic facies.**

1. In oleo Spano mittes hellenium et cyperi et folia lauri non vetusta, tunsa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum vel plus promisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.

**IV RECETA DE ACEITE DE LIBURNIA**

Mezclar con aceite español helenio, hojas frescas de chufa y de laurel, todo triturado y pasado por el tamiz hasta hacerse un polvo muy fino, sal frita 1 bien desmenuzada. Mezclar todo con cuidado durante 3 días o más. Dejar reposar algún tiempo, y todos creerán que es aceite de Liburnia.

1 *sal frita:* Col. 12, 21, 2.

**V. Vinum ex atro candidum facies**.

1. Lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt.

**V RECETA PARA CONVERTIR EN BLANCO EL VINO TINTO**

Echar en la botella harina de haba 1 , o bien la clara de tres huevos, y agitar durante mucho tiempo: al día siguiente el vino será blanco. Las cenizas de la vidalba dan el mismo resultado.

1 *lomentum:* mezcla de harina de haba y de arroz. La harina de haba, conocida en la Antigüedad como detergente, y las claras de huevo son viejas recetas que permiten la clarificación de los vinos.

**VI. De liquamine emendando.**

1. Liquamen si odorem malum fecerit, val inan inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moves picas, et emendasti; sed et msutum recens idem praestat.

**VI COMO ARREGLAR EL GARUM 1**

Si el garum oliese mal, fumigar con laurel o ciprés un recipiente invertido, y echar en él el garum previamente aireado. En caso de que fuese demasiado salado, añadir 1/2 kg. de miel y remover; con eso se habrá arreglado. También el mosto fresco surte el mismo efecto.

1 *Garum:* Es un condimento muy usado en la cocina romana. Está generalmente admitido que era el zumo que se desprendía de pescados de mar, normalmente arenques y caballas, puestos en salazón en toneles y aplastados con otros productos como vinagre, agua, aceite o vino. Actualmente, en la cocina vietnamita, se utiliza un condimento muy similar llamado *naocmam,* que se obtiene en las tiendas de productos orientales.

**VII. Ut carnes sine sale quovis tempore recentes sint.**

1. UT CARNES SINE SALE QUOVIS TEMPORE RECENTES SINT.
Carnes recentes quales volueris melle tegantur, sed vas pendeat et, quando volueris, utere. Hoe hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

**VII**

1 *Receta para conservar fresca la carne sin salar*

Se cubre de miel la carne fresca que uno quiera conservar, y se cuelga el recipiente que la contiene, de manera que pueda usarse en el momento necesario. Mejor será hacer esto en invierno, ya que en verano se conserva pocos días. Proceder de la misma manera con la carne cocida.

emplearse cuando se necesiten. Es realmente sorprendente.

**VIII. Ut carnem salsam dulcem facias.**

1. Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aquam.

**VIII**

1 *Receta para desalar la carne*

Se desala la carne hirviéndola primero en leche, y después en agua.

**IX. Pisces fricti ut diu durent.**

1. UT PISCES FRICTI DIU DURENT.

Eodem momento quo friguntur et levantur ab aceto calido perfunduntur.

**IX RECETA PARA CONSERVAR EL PESCADO FRITO**

1 Rociarlo con vinagre caliente en el mismo momento en que, ya frito, se retira del fuego.

2. OSTREA, UT DIU DURENT.

Lavas ab aceto, aut ex aceto vasculum picitum lava, et ostrea compone.

**2 PARA CONSERVAR LAS OSTRAS**

2 Lavar las ostras con vinagre, o bien recubrir de pez un recipiente y colocar en él las ostras.

**X. Ut uncia laseris toto tempore durent.**

Laser in spatiosum doliolum vitreum mittis et nucleos pineos et puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos contere, et in cibis miraberis sapores; et tantum numero nucleorum doliolo reserentur.

**X COMO DISPONER DE BENJUÍ SIEMPRE QUE UNO QUIERA**

Poner el benjuí en una tinaja de gran tamaño y unos veinte piñones, por ejemplo. En el momento en que se vaya a emplear el benjuí, picar los piñones y ello dará un sabor exquisito a los alimentos. Se volverán a echar en la tinaja otros piñones.

**XI. Ut dulcia de melle diu durent.**

1. UT DULCIA DE MELLE DIU DURENT.

Accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisces cum melle eo tempore quo dulcia facturus es.

**XI COMO CONSERVAR LOS DULCES CON MIEL**

1 Coger lo que los griegos llaman

facies, et in locum frigidum ubi soli accesusum non habet reponi facies et, quando volueris, uvas virides invenies. Et ipsam aquam pro hydromelli aegris dabis. Et si in ordeo obruas, inlaesas invenies.

Taparlo con yeso y pez, y colocar en lugar fresco donde no dé el sol. Cuando quieran comerse, se tendrán uvas verdes. El agua puede darse, en lugar de hidromiel, a los enfermos. Se conservan igualmente tapándolas con cebada.

2. UT MALA ET MALA GRANATA DIU DURENT.
In calidam ferventem merge, et statim leva et suspende.

2 *Cómo conservar las manzanas y las granadas*

Ponerlas en agua hirviendo, sacar enseguida y colgarlas.

3. UT MALA CIDONIA DIU SERVENTUR.
Eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis et condes in vas et suffundes mel et defritum et diu servabis.

3 *Cómo conservar los membrillos*

Escoger unos membrillos sin ningún defecto, con el tallo y las hojas; colocarlos en un recipiente, cubrirlos con miel y defritum. Así se conservarán mucho tiempo.

4. FICUM RECENTEM, MALA, PRUNA, PIRA, CERASIA UT DIU SERVES.
Omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponito ne se contingant.

4 *Cómo conservar higos, manzanas, ciruelas, peras y cerezas*
Escogerlas cuidadosamente con su peciolo y ponerlas en miel, sin que se toquen.

5. CITRIA UT DIU DURENT.
In vas citrium mitte, gipsa, suspende.

5 *Cómo conservar los limones*
Echarlos en un recipiente, tapar con yeso y colgarlo.

6. MORA UT DIU DURENT.
Ex moris sucum facito et cum sapa misce et in vitrio vase cum mora mitte; custodies multo tempore.

6 *Cómo conservar las moras*
Hacer un jugo de mora, mezclarlo con sapa[1] y echarlo con las moras en un recipiente de vidrio. Se conservarán mucho tiempo.

1 *Sapa:* vino cocido, reducido a 1/3.

7. OLERA UT DIU SERVENTUR.
Olera electa no satis matura in vas picitum repone.

*7 Cómo conservar las verduras*
Escoger verduras que aún no estén maduras, y ponerlas en un recipiente recubierto de pez.

8. RAPAE UT DIU SERVENTUR.
Ante accuratas et compositas asperges mirtae bacis cum melle et aceto.

8 *Cómo conservar los nabos*
Primeramente, limpiarlos y colocarlos con cuidado; a continuación, cubrir con bayas de mirto, miel y vinagre.

9. ALITER.
Senapi tempera melle, aceto, sale et super compositas rapas infundes.

*9 Otro modo*
Hacer una mezcla con mostaza, miel, vinagre y sal; echarla sobre los nabos previamente limpiados.

10. TUBERA UT DIU SERVENTUR.
Tubera quae aquae non vexaverint componis in vas alternis, alternis scobem siccam mittis et gipsas et loco frigido pones.

10 *Cómo conservar las trufas*
Colocar las trufas, que aún no hayan sido puestas en agua, dentro de un recipiente, poniendo encima de ellas de forma alternada, una capa de serrín seco y otra de trufas, sucesivamente. Tapar con yeso y

guardar en sitio fresco.

11. DURACINA PERSICA UT DIU DURENT.
Eligitio optima et mitte in muriam. Postera die exime et spongiabis diligenter et collocabis in vas. Fundes salem, acetum, satureiam.

11 *Cómo conservar los melocotones*

Escoger melocotones de primera calidad y ponerlos en salmuera. Sacarlos al día siguiente, escurrirlos cuidadosamente y colocar en un recipiente. Echarles sal, vinagre y ajedrea.

**XIII. Sales conditos ad multa.**

1. Sales conditos ad digestionem, ad ventrem movendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari, sunt autem et suavissimi ultra quam speras. Sales communes frictos lib.I, sales ammonicos frictos lib.II, piperis albi uncias III, gingiber unc.II, ammeos unc.I semis, timi unc.I semis, apii, seminis unc.I semis (si apii semem mittere nolueris, petroselini mittis unc.III), origani unc.III, erucae semen unc.I semis, piperis nigri unc.III, croci unc.I, ysopi Cretici unc.II, folium unc.II, petroselinum unc.II, aneti unc.II.

**XIII SAL DE ESPECIAS PARA USOS MULTIPLES**
La sal de especias es recomendable para la digestión, para mover el vientre, y previene contra todas las enfermedades, la peste y los resfriados. Tiene un sabor mucho más agradable de lo que se cree.
Ingredientes: 325 gr. de sal común frita, 650 gr. de sal de amoníaco frita, 80 gr. de pimienta blanca, 50 de jengibre, 10 de comino, 10 de tomillo, 10 de semilla de apio (si no se quiere apio, puede echarse 80 gr. de perejil), 80 gr. de orégano, 10 de grano de jaramago, 80 de pimienta negra, 20 de azafrán, 50 gr. de hisopo de Creta, 50 de hoja de nardo, 50 de perejil y 50 de eneldo.

**XIV. Oliuas uirides seruare ut quouis tempore oelum facias.**

1. Olivas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quovis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viridem facies.

**XIV COMO CONSERVAR ACEITUNAS VERDES PARA HACER ACEITE EN CUALQUIER EPOCA**
Echar en aceite aceitunas cogidas del árbol, y se conservarán como si fuesen recién cogidas. Con ellas se podrá hacer aceite verde siempre que se quiera.

**XV. Cuminatum in ostrea et conchiclis.**

1. CUMINATUM IN OSTREA ET CONCHICLA.
Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabatrum, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen.

**XV SALSA DE COMINO PARA OSTRAS Y OTROS MARISCOS**

1 Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, hoja de nardo, malobatron[1], bastante cantidad de comino, miel, vinagre y garum.

1 *malobatron:* hoja de una planta india, probablemente el betel.

2. ALITER.
Piper, ligusticum, petrosilenum, mentan siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen.

2 *OTRA RECETA.*
Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, bastante cantidad de comino, miel, vinagre y garum.

**XVI. Laseratum.**

**XVI**

1. LASERATUM.
Laser Cyrenaicum vel Parthicum tepida dissolvis cum aceto, liquamine temperatum, vel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.

1 *Salsa de benjuí*
Disolver benjuí de Cirene o de Partia en agua tibia con vinagre, añadir garum, o bien pimienta, perejil, menta seca, raíz de benjuí, miel, vinagre y garum.

1 *Silphium:* es el nombre griego del laserpicio. Se identifica con el actual comino, o con la tapsia.

2. ALITER.
Piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabatrum, ispicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen.

2 *OTRA RECETA.*
Pimienta, alcaravea, eneldo, perejil, menta seca, laserpicio[1] , hoja de nardo, malobraton, nardo indio, un poco de costo, miel, vinagre y garum.

**XVII. Oenogarum in tubera.**

**XVII**

1. OENOGARUM IN TUBERA.
Piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum et oleum modice.

1 *Garum con vino para las trufas*
Pimienta, ligústico, coliandro, ruda, garum, miel, (vino) y un poco de aceite.

2. ALITER.
Timum, satureiam, piper, ligusticum, mel, vinum, liquamen et oleum.

2 *OTRA RECETA.*
Tomillo, ajedrea, pimienta, ligústico, miel, (vino), garum y aceite.

**XVIII. Oxyporium.**
1. Cumini unc. II, zingiberis unc.I, rutae viridis unc.I, nitri scripulos VI, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc.I, mellis unc.IX. Cuminum vel Ethiopicum aut Siriacum aut Libicum aceto infundes, sicca et sic tundes. Postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, oxygaro uteris.

**XVIII SALSA CON VINAGRE[1]**
50 gr. de comino, 20 gr. de jengibre, 20 de ruda fresca, 10 de carbonato sódico, 15 gr. de dátiles gordos, 20 de pimienta, 250 de miel. Aliñar con aceite comino de Etiopía, de Siria o de Libia, dejarlo secar y triturar. A continuación, envolverlo con la miel. Se podrá usar esta salsa de vinagre siempre que se necesite.

1 Col. 12, 59, 5
Plin. 20, 256

**XIX. Ypotrimma.**
1. Piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defritum aut carenum.

**XIX SALSA HIPOTRIMA**
Pimienta, ligústico, menta seca, piñones, uva pasa, dátil, queso sin sal, miel, vinagre, garum, aceite, vino, detrito[1] o careno[2].

1 *defritum:* vino cocido, reducido a 2/3. Es un vino espeso.
2 *carenum:* vino dulce, reducido por cocción a 1/3.

**XX. Oxygarum digestible.**

**XX**

1. OXYGARUM DIGESTIBILEM.
Piperis semunciam, silis Gallici scripulos II, cardamomi scripulos VI, cumini scripulos

1 *Garum con vinagre para la digestión*
10 gr., de pimienta, 5 gr. de séseli francés, 10 de cardamomo, 10 de comino, 1 gr. de hoja de nardo,

VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI, tunsa cribrataque melle colligis. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.

10 de menta seca; triturarlo todo, pasar por el tamiz y envolver con miel. Usar siempre que se necesite, añadiendo garum y vinagre.

2. ALITER.
Piperis unc.I, petroselini, carei, ligustici uncias singulas; melle colliguntur. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addes.

2 *OTRA RECETA.*
20 gr. de pimienta, 20 de perejil, 20 de alcaravea y de ligústico. Se cubre todo de miel. Cuando se necesite, añadir garum y vinagre.

**XXI. Moretaria.**
Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes

**XXI ALMODROTE**[1]
Menta, ruda, coliandro, hinojo

5. ISCIUM.

Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, teres diligenter, ne astulas habeat. Adicies ova quinque et dissolves diligenter, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et in patella aenea exinanies, coques. Cum coctum fuerit, versas in tabula munda, tessellas concides. Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, in se commmisces, mittes in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, coagitabis et exinanies in boletari. Piper asperges et appones.

*5 Albóndigas 1*

Echar en un mortero pimienta, ligústico y orégano; triturarlo, mojar con garum, añadir unos sesos cocidos, picar cuidadosamente para que no se formen grumos. Poner 5 huevos y batir hasta dejar una masa homogénea. Aliñar con garum y echar en una cacerola de bronce para cocerlo. Cuando ya esté cocido, tenderlo sobre una mesa limpia, y cortar en cuadrados. Echar en el mortero pimienta, ligústico, orégano, majarlo, mezclar bien y poner en una cacerola a hervir. Cuando hierva, romper la masa, removerla y ponerla en una bandeja.

1 Esta receta, que hemos realizado varías veces, poco tiene que ver con las albóndigas; viene a ser una

cisterninam, dum inducet; exaninies in caccabo et cum isicia ad vaporem ignis pones et caleat, et sic sorbendum inferes.

agua de cisterna[2]. Echarlo todo en una marmita, ponerlo a fuego lento con las albóndigas. Cuando esté caliente, servirlo tal cual.

1 *pelare:* sabor salino muy fuerte; reducido a polvo, se usa como insecticida.
2 *El agua de cisterna era la* más apreciada por los médicos, ya que la consideraban la más ligera de todas.

3. IN ISICIATO PULLO.
Olei floris lib.I, liquaminis quartarium, piperis semunciam.

3 *Para las albóndigas de pollo*
300 gr. de aceite virgen, 150 de garum y 10 gr. de pimienta.

4. ALITER DE PULLO.
Piperis grana XXXI conteres, mittis liquaminis optimi calicem, carenis tantundem, aquae undecim mittis et ad vaporem ignis pones.

4 *Otro preparado par las albóndigas de pollo*
Picar 31 granos de pimienta, echar un vaso de garum de la mejor calidad, otro de careno y once de agua. Poner a fuego lento.

5. ISICIUM SIMPLEX.
Ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii viridis, triti piperis cocleare. Isiciola incoques et sic ad ventrem solvendum dabis. Idrogaro feces conditi addes.

*5 Albóndigas simples*
A 0,60 l. de garum añadir 0,400 1. de agua, un poco de apio verde y una cucharada de pimienta. Cocer las albóndigas dentro de este preparado, y puede comerse como activador del vientre. Añadir a la salsa posos de vino aromático.

6. ISICIA SIC FACIES.
Isicia de pavo primum locum habent ita si fricta fuerint ut callum vincant. Item secundum locum habent de fasianis, tem tertium locum habent de cunicuis, tiem quartum locum habent de pullis, item quintum locum habent de porcello tenero.

6 Las albóndigas de pavo son exquisitas si se consigue que al freírlas queden tiernas. Les siguen en calidad las de faisán; en tercer lugar, las de conejo, luego las de pollo y finalmente las de cochinillo tierno.

7. ISICIAM AMULATA A BALNEO SIC FACIES.
Teres piper, ligusticum, origanum, modicum silfi, gingiber minimum, mellis modicum, liquamine termperabis, misces; adicies super esicia, facies ut ferveat. Cum bene bolluerit, amulo obligas spisso et sorbendum feres.

*7 Albóndigas de almidón para después del baño*

Moler pimienta, ligústico, orégano, un poco de laserpicio, muy poco jengibre, y algo de miel. Mezclarlo todo con garum. Añadir las albóndigas y poner a hervir. Cuando lleguen a su punto de cocción, envolverlas con almidón para que espesen, y servir.

8. AMULUM ALITER.
Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defritum admisces quod fir de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. Quod si non fuerit, vel caricarum defritum mittes quod Romani colorem vocant, ac deineps

8 *Otro modo de preparar la salsa de almidón*
Moler pimienta que se haya preparado el día anterior, echarle por encima garum hasta obtener una masa bien picada y espesa. Añadir jarabe de melocotón que, puesto al sol, adquiera la consistencia de la miel. En su defecto, jarabe de higos, que los Romanos llaman

amulum infusum adicies vel orizae sucum et lento igni fervere facias.

arroz, y poner a hervir a fuego lento.

9. AMULATUM ALITER.
Ossucla de pullis exbrommas. Deinde mittis in caccaburn porros, anetum, salem. Cum cocta fuerint, addes piper, apii semen, deide oridiam infusam, teres, addes liquamen et passum vel defritum, omnia misces et cum esiciis inferes.

9 *Otra manera de prepararla*
Poner a hervir huesos de pollo. Seguidamente, echar en una marmita puerros

sic ad fumum suspenditur.

**V. Farcimina.**

1. Ova et cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, et his intestinum implebis. Elixas, postea assas et inferes.

2. ALITER.

Coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum piper et liquamine et nucleis. Farcies intestinum et elixabis, deide cum sale assabis et cum senapi inferes, vel sic concisum in disco.

3. ALITER.

Alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria, haec omnia in mortario permiscer cum nucleis et piper integro. Liquamen suffundes, intestina imples, elixas et subassas, vel elixa tamtum appones.

4. ALITER. CIRCELLOS ISICIATOS.

Reples intestinum inpensam esicii et circellum facies rotundum; fumas. Cum miniaverit, subassas, exornas, oenogaruo fasiani profundas, sed cuminum addes.

**V**

1 *Chorizos*

Picar unos sesos y huevos, piñones, pimienta, garum y un poco de benjuí. Con eso llenar la tripa y poner a cocer. Luego asarla y servir.

2 *OTRA RECETA.*

Espelta cocida molida con carne troceada, picada junto con pimienta, garum y piñones. Rellenar la tripa, cocerla en agua, luego asar con sal y servir con mostaza, o bien cortada en rodajas en un plato redondo.

3 *OTRA RECETA.*

Limpiar espelta y hervirla con garum de intestinos y con la parte blanca del puerro, cortado muy pequeño. Cuando haya hervido, quitar del fuego. Cortar grasa y trozos de carne, mezclar todo. Picar pimienta, ligústico, tres huevos, echar en un mortero con piñones y pimienta en grano. Añadir garum y rellenar la tripa, hervirla, y luego asar ligeramente, o servir simplemente hervida.

4 *Receta de albóndigas redondas*

Llenar una tripa con el preparado que se hace para las salchichas, y darle la forma de círculo. Colgar al humo. Cuando adquiera un color rojo, asarlo ligeramente, decorar, rociar con garum al vino

# C E P V R O S [de holeribus]
l i b e r t e r t i u s

eorum medium nitrum asparges et adligas singulos fasces. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel caroenum et cuminum et piper super asparges et oleum modicum. Ubi ferbuerit, polipodium et frusta nucum cum liquamine teres, ferventem patinam fundes, cooperies. Statim depones et uteris.

en su interior carbonato sódico, atar los manojos y ponerlos en agua. Durante su cocción, moverlos y echar por encima vino de pasas o ca-reno, comino, pimienta y un poco de aceite. Cuando hierva, triturar polipodio, trozos de nueces y garum; echarlo en la cacerola hirviendo y taparlo. Retirar inmediatamente, y consumir.

4. ALITER BETACIOS VARRONIS.
Varro: ìBetacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulso decoctas cum sale modico et holeo vel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctusî.

*4 Otra receta de acelgas, dada por Varrón*

ferveant. Amulo obligas, piper asparges et inferes.

Envolverlas con espelta, espolvorear pimienta y servir.

3. CUCURBITAS MORE ALEXANDRINO.
Elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. Teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam viridem, laseris radicem, suffundes acetum. Addicies cariotam, nucleum, teres melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. Cum ferbuerint, piper asparges et inferes.

3 *Calabazas a la alejandrina*
Hervir en agua unas calabazas, escurrirlas, echarles sal. Moler pimienta, comino, coliandro en grano, menta fresca y raíz de benjuí; echar vinagre. Luego añadir dátiles y piñones, picarlo todo. Mezclar con miel, vinagre, garum, defritum y aceite, y todo ello se echará por encima de la calabaza. Cuando haya hervido, espolvorear pimienta y servir.

4. ALITER CUCURBITAS ELIXATAS.
Ex liquamine, oleo, mero.

4 *Otra receta de calabaza cocida*
Con garum, aceite y vino puro.

5. ALITER CUCURBITAS FRICTAS.
Oenogaro simplici et pipere.

5 *Receta de calabaza frita*
Con simple garum al vino y pimienta.

6. ALITER CUCURBITAS ELIXATAS ET FRICTAS.
In patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facies et inferes.

6 *Calabaza cocida y frita*

Echarla en la cacerola, rociarla con jugo de comino y un poco de aceite por encima. Dejar que hierva, y servir.

7. ALITER CUCURBITAS FRICTAS TRITAS.
Piper, ligusticum, cuminun, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Amulo obligabis in patina et inferes.

7 *Receta de calabaza frita en puré*

Pimienta, ligústico, comino, orégano, cebolla, vino, garum y aceite. Envolverlo todo con espelta en la cacerola, y servir.

8. ALITER CUCURBITAS CUM GALLINA.
Duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta viridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, caryotam, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum.

8 *Calabaza con pollo*

Melocotones, trufas, pimienta, alcaravea, comino, laserpicio, finas hierbas, menta, apio, coliandro, poleo, dátiles, miel, vino, garum, aceite y vinagre.

**V. Citrium.**
Sil montanum, silfi, mentam siccam, acetum, liquamen.

**V CIDRO**[1]
Séseli silvestre, laserpicio, menta seca. vinagre y garum.

1 *Citrium:* especie de calabaza.

**VI. Cucumeres.**

**VI COHOMBROS**

1. CUCUMERES RASOS.
Sive ex liquamine, sive ex oenogaro; sine ructu et gravitudine teneriores senties.

1 *Cohombros pelados*[1]
Tanto con garum como con garum al vino, no los repetirás ni te causarán pesadez.

1 *Cohombros:* variedad de pepinos.

2. ALITER CUCUMERES RASOS.
Elixabis cum cerebellis elixis, teres cuminum et apii semen, melle modico, liquamine et oleo temperabis. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.

2 *Otra manera de prepararlos*
Hervirlos en agua con sesos previamente cocidos, con comino, apio en grano, un poco de miel, garum y aceite. Envolverlo con huevos, espolvorear pimienta y servir.

3. ALITER CUCUMERES.
Piper, puleium, mel vel passum, liquamen et acetum. Interdum et silfi accedit.

*3 OTRA MANERA.*
Pimienta, poleo, miel o vino de pasas, garum y vinagre. Puede añadirse laserpicio.

VII. Pepones, melones.
Piper, puleium, mel vel passum, liquamen, acetum. Interdum et silfi accedit.

**VII MELONES**
Pimienta, poleo, miel o vino de pasas, garum y vinagre. Puede añadirse laserpicio.

**VIII. Malvas.**
Malvas minores oleogaro ex liquamine, oleo, aceto; malvas maiores in oenogaro: piper, liquamine, careno vel passo.

**VIII MALVAS**
Malvas pequeñas: con aceite mezclado con garum, aceite y vinagre. Malvas grandes: con aceite mezclado con vino, pimienta, garum y careno o vino de pasas.

**IX. Cimas et coliclos.**

**IX**

1. CIMAS.
Cuminum, salem, vinum vetus et oelum. Si voles, addes piper et ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliclorum, liquamen, vinum, oleum.

1 *Coles pequeñas*
Comino, sal, vino rancio y aceite. Si se quiere, añadir pimienta, ligústico, menta, ruda, coliandro, hojas de las coles, garum, vino y aceite.

2. ALITER.
Coliculos elixatos mediabis, summa foliarum teres cum coriandro, cepa, cumino, piper, passo vel careno et oleo modico.

*2 Otra receta*
Cortar por la mitad las coles, hervirlas en agua, picar el extremo de las hojas con coliandro, cebolla, comino, pimienta, rociar vino de pasas o careno y un poco de aceite.

3. ALITER.
Coliculi elixati in patina compositi condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asparges, porrum cuminum, coriandrum viridem super concides.

*3 Otra receta*
Poner en una cacerola las coles cocidas en agua, añadir garum, aceite, vino puro, comino, y espolvorear pimienta; echar por encima puerro, comino y coliandro fresco.

4. ALITER.
Coliculi conditi ut supra cum elixis porris coquantur.

*4 Otra receta*
Preparar las coles igual que en la receta anterior, y cocerlas con puerros hervidos en agua.

5. ALITER.
Coliculos condies ut supra, admisces olibas virides et simul ferveant.

*5 Otra receta*
Como en la receta anterior, mezclando aceitunas verdes, y dejar que hierva todo junto.

6. ALITER.
Coliculis conditis ut supra superfundes alicam elixam cum nucleis ut uva passa;

*6 Otra receta*
Preparar las coles como se ha dicho hasta ahora, echar por encima espelta cocida en agua, piñones y

piper asparges.

uva pasa. Espolvorear pimienta.

**X. Porros.**

1. PORROS MATUROS FIERI.
Pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies et ibi coques et eximes. Cum oleo, liquamine, mero et inferes.

2. ALITER PORROS.

Opertos foliis coliculorum et in prunis coques, ut supra, et inferes.

3. ALITER PORROS.
In aqua coctos, ut supra, et inferes.

4. ALITER PORROS.
Si in aquam elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce conditurae in qua eos manducaturus es.

**X PUERROS**

*1 Receta de puerros maduros*
Mezclar agua y aceite con un puñado de sal. Cocer en ella los puerros, y luego sacarlos. Aliñar con aceite, garum y vino puro. Servir así.

2 *Otra receta de puerros*

Cubrirlos con las hojas de col y cocerlos sobre el carbón. Preparar como en la receta anterior, y servir.

*3 Otra receta*
Cocidos en agua, preparados corno siempre, y servir.

*4 Otra receta*
Si han sido cocidos en agua, mezclar en la salsa en que vayan a comerse, y con gran cantidad de habas sin condimentar.

**XI. Betas.**
1. Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, farinam et omnia in medullam mittes. Ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo et aceto.

2. ALITER BETAS ELIXAS.
Ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur.

**XI ACELGAS**
1 Cortar en trozos puerro, coliandro, comino, uva pasa, harina, y echarlo todo sobre las acelgas. Amalgamarlo bien, y servir con garum, aceite y vinagre.

2 *Otra receta de acelgas cocidas*
Se pueden servir con mostaza, un poco de aceite y vinagre.

**XII. Holisera.**
Holisera in fasciculum redacta a manu ex liquamine, oleo et mero bene inferuntur, vel cum piscibus assis.

**XII APIO CABALLAR**
El apio caballar, atado en manojos, se sirve crudo, con garum, aceite y vino puro, o bien con pescado asado.

**XIII. Rapas sive napos.**

1. RAPAS SIVE NAPOS.
Elixatos exprimes, deide teres cuminum plurimum, rutam minus, laser parthicum, mel, acetum, liquamen, defritum et oleum modice. Fervere facies et inferes.

2. ALITER RAPAS SIVE NAPOS.
Elixas, inferes, oleum superstillabis; si voles, acetum adde.

**XIII NABOS**

1 Cocerlos en agua y escurrirlos. A continuación, picar gran cantidad de comino, algo menos de ruda, benjuí de Partia, macerar con miel, vinagre, garum, defritum y un poco de aceite. Hervir, y servir.

2 *Otra receta*
Hervirlos en agua, y servir. Echar por encima unas gotas de aceite, y si se quiere, añadir vinagre.

**XIV. Rafanos.**
Rafanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.

**XIV RABANOS**
Rábanos con un preparado de pimienta molida y garum.

**XV. Holus molle.**
1. HOLUS MOLLE EX HOLISATRO.

Coctum ex aqua nitrata expressum concides minutum et teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et vinum.

2. ALITER HOLUS MOLLE.
Apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Coques in pultario, et sic apium commisces.

3. ALITER HOLUS MOLLE EX FOLIIS LACTUCARUM CUM CEPIS.
Coques ex aqua nitrata, expressa concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.

4. ALITER.
Holus molle ne arescat, summa quaeque amputantur et purgamenta, et caules madefactos in aqua absentio contegito.

**XV PURE DE VERDURAS**
1 *Puré de apio caballar*

Una vez hervido el apio caballar con agua mezclada con carbonato sódico, cortar en pequeños trozos; picar pimienta, ligústico, ajedrea seca, cebolla seca, garum, y macerar con vino y aceite.

2 *Otra receta de puré de verduras*
Cocer apio en agua con carbonato sódico, escurrir y cortar en pequeños trozos. Picar en un mortero pimienta, ligústico, orégano, cebolla, y macerar con vino, garum y aceite. Cocerlo en una olla hasta que hierva, y luego mezclar con apio.

*3 Receta de puré de hojas de lechuga con cebolla*

Cocer en agua con carbonato sódico unas hojas de lechuga; cortarlas, una vez escurridas, en pequeños trozos. Picar en un Mortero pimienta, ligústico, semilla de apio, menta seca, cebolla, y macerar con garum, aceite y vino.

4 *Otra receta*
Para evitar que se sequen las verduras con que se hará el puré, cortar los extremos y aquello que se desecha, y dejar en agua los tallos, cubiertos de ajenjo.

**XVI. Herbae rusticae.**
Liquamine, oleo, aceto a manu, vel in patina piper, cumino, bacis lentisci.

**XVI HIERBAS SILVESTRES**
Crudas, con garum, aceite y vinagre, o bien con pimienta, comino y bayas de lentisco.

**XVII. Urticae.**
Urticam feminam, sole in ariete positio, adversus aedritudinem sumes, si voles.

**XVII ORTIGAS**
Cuando el Sol entre en Aries, tomar ortiga hembra para combatir las enfermedades.

**XVIII. Intubae et lactucae.**
1. intubae ex liquamine, oleo modico medere cepa concisa. Pro lactucis vero hieme intubae ex embammate vel melle et aceto acri.

2. LACTUCAS.
Cum oxyporio et aceto modico liquamine.

**XVIII CHICORIAS Y LECHUGAS**
1 Preparar las chicorias con garum, un poco de aceite y cebolla picada. En invierno, sustituir las lechugas por la chicoria, condimentada con salsa picante, o miel y vinagre fuerte.

2 *Lechugas*
Con salsa de vinagre, vinagre y un poco de garum.

3. AD DIGESTIONEM ET INFLATIONEM ET NE LACTUCAE LAEDANT.

Cumini unc.II, gingiberis unc.I, rutae viridis unc.I, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc.I, mellis unc.IX: cuminum aut Aethiopicum aut Siriacum aut Libicum. Tundes cuminum et postea infundes in aceto. Cum siccaverit, postea melle omnia comprehendes. Cum necesse fuerit, dimidium coclearium aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium coclearem accipies.

3 *Cómo preparar las lechugas para favorecer la digestión y combatir el hinchazón de estómago*

50 gr. de comino, 20 gr. de jengibre, 10 de ruda fresca, 15 gr. de dátiles gordos, 20 gr. de pimienta, 250 gr. de miel

6. ALITER SFONDILOS.
Oleum liquamine complebis, vel oleo et sale assabis. Piper asparges et inferes.

*6 Otra receta*
Mezclar aceite con garum, o bien asarlo con aceite y sal. Espolvorear pimienta, y servir.

7. ALITER.
Sfondilos elixatos conteres et nervos eorum eximes. Deide cum esi alicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper. Isicia ex his facies cum nucleis et pipere. In omento assabis, oenogaro continges et pro Ticiis inferes.

*7 Otra receta*
Cocer las almejas. Picar y sacar el nervio. A continuación, añadir espelta cocida, huevos, garum y pimienta, previamente picado. Con ello hacer salchichas, y poner unos piñones y pimienta. Ponerlo a asar en un redaño, rociar de garum mezclado con vino, y servir como salchichas.

**XXI. Carotae et pastinacae.**

**XXI ZANAHORIAS**

1. Carotae frictae oenogaro inferuntar.

1 La zanahoria se sirve frita con garum mezclado con vino.

2. ALITER CAROTAS.
Sale, oleo puro et aceto.

2 *Otra receta de zanahorias*
Con sal, aceite puro y vinagre.

3. ALITER.
Carotas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. Cuminatum conchilorum facies.

3 *Otra receta*
Hervir las zanahorias, cortar en trozos, cocer en una salsa de comino con un poco de aceite, y servir. Preparar una menestra de comino como la que se hace para el marisco.



**II. Patinae piscium, olerum, pomorum.**

1. PATINA COTIDIANA.
Cerebella elixata teres cum piper, cuminum, laser. Cum liquamine, careno, lacte et ovis ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.

2. ALITER: PATINA VERSATILIS.
Nucleos, nuces fractas, torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.

3. ALITER PATINA.
Tyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, caneo, aqua, oleo. Coques ovis obligabis, piper asparges et inferes.

4. ALITER PATINA FUSILIS.
Accipies olisatra, purgas, lavas, coques, refrigerabis, restringues. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adicies in mortario piper scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies cerebela, fricabis iterum. Adicies olisatra et simul conteres. Postea franges ova VIII, adicias ciatum liquaminis, vini ciatum, passi ciatum, contrita simul temperabis. Patinam perungues, impones in termospodio. Postea quod coctum fuerit, piper asparges et inferes.

5. ALITER PATINA DE ASPARAGIS FRIGIDA.
Accipies asparagos purgatos, in moratrio fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes ficetulas curatas, teres in mortario piperis scripulos sex, adicies liquamen, fricabis, vini ciatum I, passi ciatum I, mittes in caccabus olei uncias III. Illic ferveant. Perungues patina, in ea ova VI cum oenogaro misces, cum suco asparagi impones cineri calido, mittes inpensam supra scriptam. Tunc ficetulas compones. Coques, piper asparges et inferes.

6. ALITER PATINA DE ASPARAGIS.
Adicies in mortario asparagorum praecisuras

**II PLATO DE PESCADO, VERDURA Y DE FRUTAS**

1 *Plato cotidiano*
Picar sesos cocidos con pimienta, comino y benjuí. Cocer a fuego lento, o al baño María con garum, careno, leche y huevos.

2 *Plato que se puede combinar*
Tostar piñones, nueces, triturar con miel, pimienta, garum, leche y huevos. Un poco de aceite.

3 *Otro plato*
Picar el tallo de la lechuga con pimienta, garum, careno, agua y aceite. Cocer, ligar con huevo, espolvorear pimienta y servir.

4 *Plato ligero*
Coger apio caballar, limpiarlo, ponerlo a cocer, dejar que enfríe y escurrir. Preparar cuatro sesos, sacarles el nervio y cocerlos. En un mortero amalgamar 10 gr. de pimienta, rociar con garum, y moler. A continuación, añadir los sesos y mezclar bien todo. Echar seguidamente el apio caballar, y picar junto. Después, batir 8 huevos, añadir un ciato[1] de garum, uno de vino y uno de vino de pasas. Mezclar con el picadillo. Engrasar una cacerola y ponerla sobre las brasas. Luego, cuando esté cocido, espolvorear pimienta, y servir.

1 *ciatus:* unidad equivalente a 45 mlm., aprox. una cucharada.

*5 Plato frío de espárragos*

Coger unos espárragos limpios, picarlos en un mortero, cubrirlos de agua, escurrir y pasar por el tamiz. Limpiar unas ficédulas y juntar con los espárragos. Picar en un mortero 10 gr. de pimienta, añadir garum, mezclar un ciato de vino y uno de vino de pasas. Ponerlo en una marmita con 280 gr. de aceite, y dejar que hierva. Engrasar una cacerola, echar 6 huevos con vino mezclado con garum y ponerla, con el jugo de espárragos, sobre las brasas. Añadir el preparado indicado, y echar seguidamente las ficédulas. Cocerlo, espolvorear pimienta, y servir.

6 *Otro plato de espárragos*
Poner en un mortero los extremos desechables

quae proiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum coriandrum viridem, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Sucum transferes in patellam perunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. Piper minutum asparges.

de los espárragos, rociar con vino y colar. Picar pimienta, ligústico, coliandro fresco, ajedrea, cebolla y macerar con garum y aceite. Trasladar el puré a una cacerola engrasada, y si se quiere, se pueden batir unos huevos para que ligue. Espolvorear pimienta fina.

7. PATINAM EX RUSTICIS SIVE TAMNIS SIVE SINAPI VIRIDI SINE CUCUMERE SIVE COLICULIS.
Ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium vel pullorum.

*7 Plato de hierbas silvestres: tomillo, mostaza verde, cohombro, o coles pequeñas*

Se preparan de la siguiente manera Si se quiere, extenderlas sobre carne de pescado o de pollo.

8. ALITER PATINA DE SABUCO CALIDA ET FRIGIDA.
Accipies semen de sabuco, purgabis, ex aqua decoques, super colum exsiccabis, patinam perunges et in patinam compones ad surcellum. Adicies piperis scripulos VI, suffundes liquamen, postea adicies liquaminis ciatum I, vini ciatum, passi ciatum, teres. Tantum in patinam mittes olei unc. IV, pones in termospodio et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges poste ova VI, agitabis et patinam sic obligabis. Cum obligaveris, piper sparges et inferes.

8 *Plato caliente o frío de sanco*

Coger la semilla del sanco, limpiarla, cocerla en agua, escurrir con un colador, engrasar una cacerola y poner en ella la semilla utilizando una espátula. Añadir 10 gr. de pimienta, rociar con garum, un ciato de vino, uno de garum y uno de vino de pasas. Macerar todo. Echar, en la cacerola solamente, 90 gr. de aceite. Ponerlo a las brasas y dejar que hierva. Cuando haya hervido, romper 6 huevos, batirlos y con ellos ligar la carne. Cuando esté, espolvorear pimienta y servir.

9. PATINA DE ROSIS.
Accipies rosas et exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis ciatum unum semis et sucum por colum colabis. Accipies cerebella IV, enervabis et teres piperis scripulos VIII, suffunes ex suco, fricabis. Postea ova VIII frangis, vini ciatum unum semis et passi ciatum I, olei modicum. Postea patinam perunges et eam impones cineri calido, et sic inpensam supra scriptam mittes. Cum corta fuerit in termospodio, piperis pulverem super asparges et inferes.

9 *Plato de rosas*
Coger unas rosas y deshojarlas, quitarles la parte blanca, ponerlas en un mortero, rociar con garum y triturar. A continuación, echar un ciato y medio de garum, y colar. Coger 4 sesos, sacarles el nervio. Picar 10 gr. de pimienta, cubrir con el preparado anterior, y picarlo junto. Después romper 8 huevos, un ciato y medio de vino y uno de vino de pasas y un poco de aceite. Untar una vasija, ponerla al fuego y echarle el preparado. Cuando haya cocido, espolvorear pimienta y servir.

10. PATINA DE CUCURBITIS.
Cucurbitis elixas et frictas in patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facias et inferes.

10 *Plato de calabazas*
Poner en una cacerola calabazas cocidas y fritas; echar por encima salsa de comino y un poco de aceite. Dejar que hierva, y servir.

11. PATINA DE APUA.
Apuam lavas, ex oleo maceras, in cumana compones, adicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutae et origani, el subinde fasciculos apobaptidiabis. Cum cocta fuerit, proicies fasciculos, et piper asperges et inferes.

11 *Plato de anchoas*
Lavar la anchoa, macerarla en aceite, ponerla en un recipiente de Cumas, añadir aceite, garum y vino. Preparar unos manojos de ruda y orégano, y echarlos con la anchoa directamente. Cuando esté cocido, sacar los manojos, espolvorear

pimienta y servir.

12. PATINA DE APUA SINE APUA.
Pulpas piscis assi vel elixi minutatim facies ita abundanter ut patinam qualem voles, implere possit, teres piper et modicum rutae, suffundes liquamen quod satis erit et olei modicum, el commisces in patina cum pulpis, sic et ova cruda confracta ut unum corpus fiat. Desuper leviter compones urticas marinas ut non cum ovis misceantur. Impones ad vaporem ut cum ovis ire non possint et, cum siccaverint, super aspargis piper tritum et inferes. Ad mensam nemo agnoscet quid manducet.

12 *Plato de anchoas sin anchoas*
Cortar en pequeños trozos carne de pescado asado, o cocido en agua, hasta llenar la cacerola en la cantidad que se quiera. Picar pimienta, un poco de ruda, rociar con garum la cantidad necesaria y un poco de aceite. Mezclarlo con la carne de pescado, y añadir unos huevos batidos hasta hacer una masa homogénea. Poner por encima unas ortigas de mar, sin que se mezclen con los huevos. Cocer a fuego lento para evitar que se mezclen y, una vez cocido, espolvorear pimienta y servir. En la mesa nadie sabrá lo que come.

13. PATINAM EX LACTE.
Nucleos infundes et siccas ñechinos recentes impraeparatos habebis-, accipies patinam et in eam compones singula infra scripta: mediana malvarum et betarum et porros maturos, apios, holus molle, haec viridia elixa, pullum carptum ex iure coctum, cerebella elixa, lucanicas ova dura per medium incisa. Mittes longaones porcinos ex iure Terentino farsos, coctos, concisos iecinera pullorum, pulpaspiscis aselli fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes. Alternis compones, nucleos et piper integrum asparges. Ius tales perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silfi. Coques. At, ubi cocta fuerit, lactem colas, cui cruda ova commisces ut unum corpus fiat, et super illa omnia perfundes. Cum cocta fuerit, addes echinos recentiores, piper asparges et inferes.

13 *Plato de leche*
Aliñar unos piñones y secarlos

diploidem, dein laganum similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas impensae desuper adicies. Unum vero laganum fistula percutier et super impones. Piper asparges. Ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabas et sic in caccabum mittes cum impensam. Patellam aeneam qualem debes hebere infra ostenditur.

que se formen capas dobles, y una especie de torta. A cada capa de carne, superponer otra del preparado que se ha descrito. Finalmente, romper con una caña una capa de pasta y esparcirla por encima. Espolvorear pimienta. Antes se envolverá la carne con huevo, y se pondrá en la marmita, junto con la mezcla. En el párrafo que sigue se describe cómo ha de ser la vasija de bronce que debe utilizarse.

1 *Ficedula:* papahigo, ave llamada así porque pica los higos.

15. PATINA COTIDIANA.
Accipies frustra suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas. Haec omnia concides diligenter. Accipias patellam aeneam, ova confringes in caccabum et dissolves. Adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamem, vinum, passum, oleum modice, reexinanies in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, et obligas. Pulpas quas subcultrasti in ius mittis. Substerne diploidem patinam aeneam et trullam plenam pulpae, et disparges oleum et laganum pones similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas inpensae adicies. Unum laganum fistula percuties, in superficiem pones. A superficie versas in discum, piper asperges et inferet.

15 *Plato cotidiano*
Coger una ubre cocida de cerdo, carne de pollo cocida y de pescado. Cortarlo todo minuciosamente. Preparar una bandeja de cobre, romper unos huevos en la marmita y batirlos. Triturar en un mortero pimienta, ligústico, rociar con garum, vino, vino de pasas, un poco de aceite, vaciarlo en la marmita y poner a hervir. Cuando esté, envolverlo. Echar en la salsa la carne troceada. Colocar en la bandeja de cobre la doble capa, utilizando un cucharón. Rociar con aceite, y del mismo modo poner la capa de pasta. Con una caña romper una de ellas, y ponerla por encima. Darle la vuelta, espolvorear pimienta y servir.

16. PATINA VERSATILIS VICE DULCI.
Nucleos pinos, nuces fractas et purgatas, attorebis eas, teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero et oleo.

16 *Plato que puede usarse como dulce*
Tostar piñones, nueces peladas; mezclar con miel, pimienta, garum, leche, huevos, un poco de vino puro y aceite.

17. PATELLAM TIROTARICAM EX QUOCUMQUE SALSO VOLVERIS.
Coques ex oleo, exossabis, et cerebella cocta, pulpas piscium, ioscula pullorum, ova dura, caseum mollem, excaldatum, haec omnia calefacies in patella. Teres piper, ligusticum, origanum, rutaebacam, vinum mulsum, oleum. In patella ad lentum ignem pones ut coquatur. Ovis crudis obligabis, adordinabis, cuminum minutum asparges et inferes.

17 *Plato de pescado salado y queso*

Cocer en aceite y deshuesarlos, unos sesos cocidos, carne de pescado y unos higaditos de pollo, huevos duros, queso fresco, puesto en agua caliente, y calentar todo en una vasija. Picar pimienta, ligústico, orégano, perejil, coliandro, comino, baya de ruda, macerar con vino, vino con miel y aceite. Ponerlo en una marmita y cocer a fuego lento. Envolver con huevos crudos, adornar, espolvorear comino molido, y servir.

18. PATELLAM ISICIATAM DE TURSIONE.
Enervabis, concides minutatim. Teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutae bacam, mentam siccam, ipsum tursionem. Isicia deformabis.

18 *Plato de salchichas de tursio*[1]
Sacarle el nervio, cortarlo en trozos pequeños. Picar pimienta, ligústico, orégano, perejil, coliandro, comino, baya de ruda, menta seca y también el tursio. Preparar las salchichas.

Adicies vinum, liquamen, oleum, coques. Coctum in patella collocabis. Ius in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, oleum. In patellam pones ut coquatur. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.

Añadir garum, vino, aceite. y cocerlo. Cuando esté, colocarlo en una marmita. En ella se hará una salsa con: pimienta, ligústico, ajedrea, cebolla, vino, garum y aceite. Poner a hervir en la marmita. Ligarlo con huevos, espolvorear pimienta, y servir.

1 *Tursio:* pez semejante al delfín.

19. PATELLAM EX OLISATRO.
Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam. Teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. Transferes in patellam, coques, amulo obligas. Timum et piper minutum asparges. Et de quacumque herba, si volueris, facis ut supra.

19 *Plato de apio caballar*
Se cuece en agua con carbonato sódico apio caballar, se escurre y pone en la bandeja. Picar pimienta, ligústico, coliandro, ajedrea, cebolla, vino, garum, vinagre y aceite. Trasladar a una marmita, cocer y envolver con espelta. Espolvorear tomillo y pimienta molida. Si se quiere, puede utilizarse cualquier tipo de hierba.

20. PATINA DE APUA FRICTA.
Apuam lavas, ova confringes et cum apua commisces. Adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat et, cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter versas. Facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes, piper asparges et inferes.

20 *Plato de anchoas fritas*
Lavar la anchoa, romper unos huevos y mezclar con la anchoa. Añadir garum, vino, aceite y ponerlo a hervir. Cuando hierva, echar la anchoa. Una vez mezclado todo, remover cuidadosamente. Dejar que coja color, rociar con vino mezclado con vino ordinario, espolvorear pimienta y servir.

21. PATINA EX LAGITIS ET CEREBILLIS.
Friges ova dura, cerebella elixas et enervas, gizeria pullorum coques. Haec omnia dividies praeter piscem, compones in patina praemixta, salsum coctum in medio pones. Teres piper, ligusticum, suffundes passum ut dulcis sit. Piperatum mittes in patinam, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, ramo rutae agitabis et amulo obligabis.

21 *Plato de liebre de mar y sesos*
Freír unos huevos duros, hervir sesos y sacarles el nervio; cocer unas vísceras de pollo. Partirlo todo en trozos, excepto el pescado, y ponerlo en una cacerola bien mezclado, colocando en el centro la salsa. Picar pimienta, ligústico, rociar con vino de pasas para endulzarlo. Echar el preparado en la misma cacerola para que hierva. Cuando esté, remover con una rama de ruda y envolver con espelta.

22. PATINA MULLORUM LOCO SALSI.
Mullos rades, in patina munda compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum, piper asparges et inferes.

22 *Plato de barbo en lugar de pescado salado*
Pelar unos barbos, colocar en una tartera limpia; añadir la cantidad de aceite necesaria y poner en el centro el pescado salado. Dejar que hierva. Cuando esté, echar vino con miel o vino de pasas, espolvorear pimienta y servir.

23. PATINA PISCIUM LOCO SALSI.
Pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mittes mulsam et ius agitabis.

23 *Plato de pescado en lugar de pescado salado*
Limpiar unos pescados, la cantidad que se quiera, y freír. Ponerlos en una tartera, añadir la cantidad suficiente de aceite y echar en el centro el pescado salado. Dejar hervir. Cuando esté, echar hidromiel y remover la salsa.

24. PATINA PISCIUM.
Pisces qualeslibet rades et curatos mittes. Caepas siccas Ascalonias vel alterius generis concides in patinam et pisces super compones. Adicies liquamen, oleum. Cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones. Addendum acetum. Asparges et coronam bubulam.

*24 Plato de pescado*
Limpiar y vaciar unos pescados, en la cantidad que uno quiera. Cortar en una cacerola cebollas secas de Ascalon, o de otra clase, y colocar los pescados por encima. Añadir garum y aceite. Cuando esté cocido, poner en el centro la salsa. Se deberá echar vinagre. Espolvorear también ajedrea salvaje[1].

1 *corona bubula:* ajedrea salvaje, llamada

eminam, olei unc.II.

cantidad de vino aromático y 50 gr. de aceite.

30. PATINA DE PISCICULIS.
Uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen, oleum. Transferes in patellam. Cum cocta fuerit, acicies in ipsam pisciculos coctos. Amulo obligas et inferes.

30 *Plato de pescaditos*
Una pasa, pimienta, ligústico, orégano, cebolla, vino, garum y aceite. Poner en una cacerola; cuando haya cocido, añadir los pescaditos. Envolverlo con espelta y servir.

31. PATINA DE PISCIBUS: DENTICEM, AVRATAM ET MUGILEM.
Accipies pisces, curatos subassabis, postea eos in pulpas carpes, deinde ostrea curabis. Adicies in mortarium piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis ciatum unum, vini ciatum unum, mittes in caccabum et olei unc.III et ostrea. Oenogarum facies fervere. Cum ferbuerit, patina perungis et in eam pulpam supra scriptam mittes et in condituram de ostreis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges ova XI, infundes super ostrea. Cum strinxerit, piper asparges et inferes.

31 *Plato de pescados: dénton, dorada y mújol*

Coger el pescado, limpiarlo y asar ligeramente. Cortar en trozos y a continuación preparar unas ostras. Aliñar en un mortero 10 gr. de pimienta, rociar con garum y triturar. Seguidamente, añadir una cucharada de vino, una de garum, echarlo en una marmita con 80 gr. de aceite y las ostras. Dejar que hierva el vino y el garum. Cuando esté, untar una vasija y echar en ella la carne troceada del pescado y la salsa de ostras. Poner a hervir. Una vez hervido, romper once huevos encima de las ostras, y después de mezclarlo bien, espolvorear pimienta y servir.

32. PATINA DE PISCE LUPO.
Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas.

32 *Plato de lubina*
Picar pimienta, comino, perejil, ruda, cebolla, miel, garum, vino de pasas y unas gotas de aceite.

33. PATINA DE SORBIS CALIDA ET FRIGIDA.
Accipies sorbas, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis. Cerebella enervabis IV corta, mittes in mortario piperis scripulos VIII, suffundes liquamen, fricabis. Adicies sorba, in se contemperabis, frangis ova VIII, adicies ciatum liquaminis unum. Patinam mundam perunges et in termospodio pones, et sic eam inpensam mittes, ac subtus supra termospodium habeat. Cum cocta fuerit, piper minutum aspargis et inferes.

33 *Plato de serba frío y caliente*

Coger unas serbas, limpiarlas, picar en un mortero y colar. Sacar el nervio de cuatro sesos cocidos, poner en un mortero 10 gr. de pimienta, rociar con garum y triturar. Añadir las serbas, mezclar bien; romper 8 huevos, añadir una cucharada de garum. Untar una cacerola limpia, poner a las brasas y echar en ella el preparado. Procurar que tenga brasas por encima y por debajo. Cuando esté cocido, espolvorear pimienta molida y servir.

34. PATINA DE PERSICIS.
Persica duriora purgabis, frustratim concides, elixas in patinia compones, olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes.

34 *Plato de melocotones*
Limpiar unos melocotones duros, cortar en trozos, cocer en agua, ponerlos en una bandeja. Echar unas gotas de aceite y servir con salsa de comino.

35. PATINA DE PIRIS.
Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.

35 *Plato de peras*
Cocer en agua peras y sacarles el corazón. Macerarlas con pimienta, comino, miel, vino de pasas, garum y un poco de aceite. Añadir huevos y preparar una bandeja. Espolvorear

pimienta y servir.

36. PATINA URTICARIUM CALIDA ET FRIGIDA.
Urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides. Teres piperis scripulos X, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis ciatos duos, olei unc.VI. Caccabus ferveat. Cum ferbuerit, coctum tolles ut refrigescat. Postea patinam mundam perungues, franges ova VIII et agitabis. Perfundes, subtus supra cinerem calidam habeat. Coctam piper minutum asparges et inferes.

36 *Plato de ortigas de mar frío y caliente*

Coger ortigas de mar, lavarlas, escurrirlas con un colador, dejar secar en una mesa y cortar en trozos. Picar 15 gr. de pimienta, rociar con garum y macerar. Después, añadir dos cucharadas de garum y 150 gr. de aceite. Poner a hervir en una marmita. Cuando ya esté, apartar del fuego y dejar enfriar. A continuación, untar una tartera limpia, romper ocho huevos y batirlos. Echarlos en la tartera que se habrá colocado de manera que quede cubierta por las brasas. Una vez cocido, espolvorear pimienta y servir.

37. PATINA DE CYDONEIS.
Mala cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo, defricto coques et inferes, vel elixata ex melle.

37 *Plato de membrillos*
Cocer membrillos con puerros, miel, garum, aceite, defritum, y servir. Pueden cocerse igualmente con agua y miel.

**III. Minutal de piscibus vel isiciis.**

**III MENU DE PESCADO O DE ALBONDIGAS**

1. MINUTAL MARINUM.
Pisces in caccabum mittes, adicies liquamen, oleum, vinum, cocturam. Porro capitatos, coriandrum minutatim concides, esiciola de pisce minuta facies et pulpas piscis cocti concarpis, urticas marinas bene lotas mittes. Haec omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, liquamen suffundes, ius de suo sibi, exinanies in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas, piper aspargis et inferes.

1 *Menú marinero*
Poner pescados en una tartera; añadir garum, aceite, vino y el caldo. Cortar minuciosamente unos puerros bulbosos y coliandro; hacer pequeñas albóndigas de pescado, trocear la carne del pescado cocido y echar unas ortigas de mar bien lavadas. Una vez cocido todo, picar pimienta, ligústico, orégano, triturarlo, rociar con garum y con su propio jugo, echarlo en la tartera. Cuando hierva, romper el preparado, mezclar bien, remover y espolvorear pimienta, y servir.

2. MINUTAL TERENTINUM.
Concides in caccabum albanem de porris minutatim, adicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola valde minuta, et sic temperas ut tenerum sit. Isicium Terentinum facies ñinter Ticia confectionem invenies- Ius tale facies: piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Mittes in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas. Piper aspergis et inferes.

2 *Menú al modo de Terencio*
En una marmita cortar en trocitos pequeños lo blanco de unos puerros. Añadir aceite, garum y el caldo, albóndigas muy pequeñas y aliñar bien hasta que quede perfectamente condimentado. Hacer las albóndigas al modo de Terencio

3. MINUTAL APICIANUM.
Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, esiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas, haecomnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas, piper aspargis et inferes.

3 *Menú al modo de Apicio*
Aceite, garum, vino, puerro bulboso, menta, pescaditos, pequeñas salchichas troceadas, menudillos de gallo, mollejas de lechón, y poner a hervir. Picar pimienta, ligústico, coliandro fresco o en grano, rociar con garum, añadir un poco de miel y jugo de la propia salsa, macerar con vino y miel. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con la pasta, remover, espolvorear pimienta y servir.

4. MINUTAL MATIANUM.
Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsecs concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semem, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.

4 *Menú al modo de Macio*
Poner en una cacerola aceite, garum, caldo y puerro, coliandro, salchichas cortadas en trocitos pequeños. Trocear una paletilla de cerdo en cuadrados y cocerla con su corteza, juntamente con lo demás. A media cocción, echar unas manzanas macianas troceadas, quitado previamente el corazón. Durante la cocción, picar pimienta, comino, coliandro fresco o en grano, menta, raíz de benjuí, bañar, macerar con vinagre, miel, garum, defritum, jugo del caldo, y aliñar con un poco de vinagre. Dejar hervir. Después de su ebullición, envolver con la pasta, ligarlo, espolvorear pimienta y servir.

5. MINUTAL DULCE EX CITRIS.
Adicies in caccabo oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, concides coriandrum minutatim, spatulam porcinam coctam, esiciola minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem, suffundis acetum, defritum, ius de suo sibi, aceto temperabis. Facies ut ferverat. Cum ferbuerit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concissum et elixatum in caccabum mittes. Tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

*5 Menú dulce de cidras*
Poner en una cacerola aceite, garum, caldo, puerro bulboso, coliandro triturado muy fino, la paletilla del cerdo cocida y pequeñas salchichas troceadas. Durante su cocción, picar pimienta, comino, coliandro fresco o en grano, ruda fresca, raíz de benjuí, mojar con vinagre, defritum, jugo del caldo y aliñar con vinagre. Dejar hervir. Después de su ebullición, echar en la cacerola las cidras limpiadas por dentro y por fuera, cortadas en trozos y cocidas en agua. Envolver con la pasta, ligarlo, espolvorear pimienta y servir.

6. MINUTAL EX PRAECOQUIS.
Adicies in caccabo oleum, liquamen, vinum, concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides. His omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam, anetum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. Praecoquia enucleata mittis, facies ut ferveant, dones percoquantur. Tractam confringes, ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

6 *Menú de albaricoques*
Poner en una cacerola aceite, garum, vino; picar unas cebollas secas de Ascalonia y cortar en cuadrados la paletilla de un cerdo cocida. Cuando esté todo cocido, picar pimienta, comino, menta seca, eneldo, rociar con miel, garum, vino de pasas, vinagre en poca cantidad, jugo de la propia salsa, y amalgamar bien. Echar unos albaricoques deshuesados, dejar hervir hasta su completa cocción. Envolver con la pasta, espolvorear pimienta y servir.

7. MINUTAL EX IECINERIBUS ET PULMONIBUS LEPORIS.
(invenies inter lepores quemadmodum facies). Adicies in caccabum liquamen, vinum, oleum, cocturam, porrum et coriandrum concisum, esicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam, et in eundem caccabum iecinera et pulmones inmittes. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

*7 Menú de hígados y asaduras de liebre*

(Encontrarás la receta en el capítulo de liebres). Echar dentro de una cacerola garum, vino, aceite, caldo, puerro y coliandro picado, salchichas troceadas, la paletilla de un cerdo cocida, cortada en cuadrados, y a continuación los hígados y las asaduras. Durante la cocción, picar pimienta, ligústico, orégano, jugo de la propia salsa, vino y vino de pasas. Amalgamar cuidadosamente. Dejar hervir. Después de su ebullición, envolver con la pasta, espolvorear pimienta y servir.

8. MINUTAL EX ROSIS.
Eodem iure supra scripto, sed passum plus adicies.

8 *Menú de rosas*
Con la misma salsa descrita en la receta anterior, pero añadiendo vino de pasas en mayor cantidad.

**IV. Tisanam vel sucum.**

**IV CREMA DE CEBADA**

1. TISANAM SIC FACIES.
Tisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem calidum. Cum bullierit, mittes olei satis et aneti modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coleofium, ut ibi coquantur propter sucum. Mittes coriandrum viridem et sale simul tritum et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alternum caccabum tisanam sic ne fundum tangat propter combusturam. Lias et colas in caccabulo supra acronem coloefium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et sil frictum, suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum, sed coloefium acronem ut bene tegatur. Facias ut ferveat super ignem lentum.

1 Limpiar bien la cebada, que se habrá dejado en remojo el día anterior. Cocerla a fuego máximo. Después de su ebullición, añadir aceite en cantidad abundante, un pequeño manojo de eneldo, cebolla seca, ajedrea y un codillo de jamón, dejándolo cocer hasta que haga una crema. Echar coliandro fresco y sal, picada conjuntamente, y dejar hervir. Cuando esté, sacar el manojo de eneldo y trasladar la crema a otra cacerola procurando que no se queme. Quitar los grumos y seguidamente colar la crema encima del codillo de jamón. Picar pimienta, ligústico, un poco de poleo seco, comino y séseli frito, macerar con miel, vinagre, defrito, garum, y echarlo todo en la cacerola de manera que cubra bien el jamón. Dejar hervir a fuego lento.

2. TISANAM BARRICAM.
Infundes cicer, lenticulam, pisam. Defricas tisanam cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anetum, feniculum, betam, malvam, coliculum mollem; haec viridia minuta concisa in caccabum mittis. Coliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. Postquam triveris, liquamine temperabis et super legumina refundis et agites. Coliculorum minutas super concidis.

2 *Otra receta de crema de cebada*
Aliñar garbanzos, lentejas y guisantes. Limpiar la cebada y cocerla junto con las legumbres. Cuando haya hervido del todo, añadir aceite en cantidad suficiente, y cortar puerro, coliandro, eneldo, hinojo, acelga, malva y col tierna. Todas estas hierbas se echarán, bien picadas, en la cacerola. Cocer en agua coles pequeñas y picar bastante cantidad de hinojo en grano, orégano, laserpicio y ligústico. A continuación, macerarlo con garum y derramarlo por encima de las legumbres, removiéndolo. Las coles se cortarán en trozos y se echarán sobre aquéllas.

**V. Gustum.**

1. GUSTUM VERSATILE.
Albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum et ascellas, isicia coques ex iure. Proungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta olera componis sic ut laxa mentum habeant. Permisces bulbos tunsos, damascenas, cocleas, esicia, lucanicas, breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat. Cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyretrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. Ova complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commiscis, patinam obligabis. Dum ducit, oenogarum ad eam sid facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulce. Temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro profundis, insuper piper aspargis et inferes.

2. GUSTUM DE HOLERIBUS.
Condies bulbos liquamine, oleo et vino. Cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et ungellas et ascellas divisas, haec omnia cum bulbis ferveant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum et passum ut dulce sit, ius de suo sibi suffundis, revocas in bulbos. Cum ferbuerint, ad momentum amulo obligas.

3. GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS.
Cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticu, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum corpus efficiat; liquamine temperabis. Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imples, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes ert frigis. Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut

**V APERITIVO**

1 *Aperitivo que se puede combinar*
Cocer en agua acelgas blancas pequeñas, puerros frescos, apio, bulbos y caracoles. Se cocerán en su propio jugo mollejas y alas de pollo, y morcillas. Untar una cacerola, colocar en ella hojas de malva y las verduras que se han cocido, evitando que se toquen. Mezclar bulbos picados, ciruelas, caracoles, morcillas y pequeñas salchichas cortadas en trozos; poner a hervir con aceite, vino y vinagre. Después de su cocción, picar pimienta, ligústico, jengibre y un poco de pelitre, triturarlo bien y macerar. Dejar que hierva el contenido de la cacerola. Romper varios huevos, batirlos con lo que ha quedado en el mortero, y ligarlo con lo que hay dentro de la cacerola. Mientras cuaja, preparar un garum al vino de la siguiente manera: picar pimienta, ligústico, triturarlo, rociar con garum y vino y macerar con vino de pasas o vino dulce. Amalgamarlo dentro de una cacerola, en la que se echará aceite, y se dejará hervir. Cuando esté, envolver con almidón. Seguidamente, vaciar la cacerola en un plato grande, quitando las hojas de malva, rociar con garum al vino, espolvorear pimienta y servir.

2 *Aperitivo de verduras*
Aliñar bulbos con garum, aceite y vino. Cuando estén cocidos, añadir hígados de cerdo y las patas y alas de gallina, cortado en trozos, dejándolo hervir todo junto. Después de su ebullición, picar pimienta, ligústico, rociar con garum, vino y vino de pasas para endulzar, y un poco del caldo. Echarlo sobre los bulbos. Finalmente, alcanzado el punto de cocción, envolver con almidón.

3 *Aperitivo de calabazas rellenas*
Cortar con cuidado un lado de las calabazas a modo de rectángulo, vaciarlas y echarlas en agua fría. Preparar el siguiente relleno: picar pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, picar unos sesos cocidos, batir unos huevos crudos y hacer una masa homogénea. Macerar con garum. Antes de su total cocción, rellenar con este preparado las calabazas, volverlas a tapar con la parte que se le había quitado, y cuando estén cocidas, sacarlas y freír. El enogaro se prepara así: picar pimienta, ligústico, rociar con vino y garum, macerar con vino de

ferveat. Cum ferbuerit, amulo oblicuas et cucurbitas frictas oenogaro perfundis et piper aspargis et inferes.

pasas, echar un poco de aceite en la cacerola y poner a hervir. Cuando haya hervido, envolver con almidón, rociar las calabazas fritas con enogaro, espolvorear pimienta y servir.

4. GUSTUM DE PRAECOQUIS.

Duracina primotica pusilla. Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferveat. Cum ferbuerit amulo obligas aspargis et inferes.

4 *Aperitivo de albaricoques*

Limpiar y sacar el hueso a unos albaricoques (que sean pequeños y de piel dura), ponerlos en agua fría y colocar en una marmita. Picar pimienta, menta seca, rociar con garum, añadir miel, vino de pasas y vinagre. Echarlo en la marmita sobre los albaricoques, añadir un poco de aceite y hervir a fuego lento. Cuando esté, envolver con almidón, espolvorear pimienta y servir.



orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summittis. ne uratur, aquam miscendo agitabis. cum cocta fuerit, ut est, super ignem, mittis melle. Ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.

galletas de harina dentro de la cacerola. Remover, y añadir agua para que no se queme. Cuando esté cocido, echar miel sin apartarlo del fuego. Se podrá hacer lo mismo con pan de mosto y leche, echando sal y menos aceite.

4. PULTES. Alicam purgatam infundis, coques. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittes. teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et meri modicum, et mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et lias ut quasi sucus videatur.

4 *Gachas*
Limpiar espelta y cocerla. Cuando alcance el punto de cocción, echar aceite. Una vez espesado, añadir dos sesos cocidos y 150 gr. de carne picada. A continuación, picar pimienta, ligústico, hinojo en grano, rociar con garum y un poco de vino puro; echarlo por encima de los sesos y la carne. Cuando esté todo cocido, mezclar con la salsa. Añadir la espelta, removiendo sin cesar con un cucharón hasta que adquiera la consistencia de una crema.

**II. LENTICVLA.**

**II LENTEJAS**

1. LENTICULA EX SPHONDYLIS [SIVE FONDILOS]. Accipies caccabum mundum, adicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, puleium, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum, aceto temperabis, reexinanies in caccabo. sphondylos elixatos teres et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint, obligas. adicies in boletari oleum viridem.

1 *Lentejas con acanto*
Preparar una cazuela limpia. En un mortero picar pimienta, comino, coliandro en grano, menta, ruda, poleo, majar bien, rociar con garum y vinagre, añadir miel y defrito, macerar con vinagre y echar dentro de la cazuela. Machacar acanto cocido con agua y dejar hervir. Cuando esté, ligarlo todo y servir en una fuente añadiéndole aceite verde.

2. LENTICULAM DE CASTANEIS. Accipies caccabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis. Adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. Cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, laseris radicem, puleium, fricabis. suffundis acetum, mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. adicies oleum, facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tudiclabis [ut in mortario teres]. gustas, si quid deest, addes. cum in boletar miseris, addes oleum viridem.

2 *Lentejas con castañas*
Preparar una cazuela y echar en ella castañas cuidadosamente limpiadas. Añadir agua y un poco de carbonato sódico, y dejar hervir. Durante su cocción, machacar en un mortero pimienta, comino, coliandro en grano, menta, ruda, raíz de benjuí, poleo, picarlo bien, rociar con garum, vinagre y miel, macerar con vinagre y echarlo encima de las castañas cocidas. Añadir aceite y dejar hervir. Cuando esté, machacarlo en el mortero. Catar; si está falto de algo, arreglarlo. Servirlo en una fuente, rociando con aceite verde.

3. ALITER LENTICULAM. Coquis. cum despumaverit, porrum et coriandrum viridem supermittis. teres

obligas, insuper oleum viridem mittis, piper aspargis et inferes.

aceite verde, espolvorear pimienta y servir.

**III. PISA.**

1. Pisum coques. cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. teres piper, ligusticum, [careum hoc est caravita] careum, anethum, ocimum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit, agitabis. si quid defuerit, mittis et inferes.

2. PISAM FARSILEM. Coques. cui oleum mittis. accipies

**III GUISANTES**

1 Cocer los guisantes. Cuando hayan espumado, echar por encima puerro, coliandro y comino.
Machacar pimienta, ligústico, alcaravea, eneldo y albahaca fresca, rociar con garum, macerar con vino y garum. Dejar hervir. Cuando esté, remover. Si le falta algo, arreglarlo y servir.

4. Pisum coques, agitabis et mittis in frigidam. Cum refrigeraverit, deinde agitabis. concidis cepam minutatim et albamentum ovi, oleo et sale condies, aceti modicum adicies. in boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viridem mittis et inferes.

4 *Otra receta*
Cocer los guisantes, removerlos y echar en agua fría. Cuando se hayan enfriado, removerlos. Cortar una cebolla en trozos muy pequeños y la clara de un huevo, aliñar con aceite y sal, y un poco de vinagre. Pasar por el tamiz la yema de un huevo cocido, echarlo en una fuente y rociar por encima aceite verde. Servir.

5. PISAM VITELLIANAM SIVE FABAM. Pisam coques lias. teres piper, ligusticum, gingiber, et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis uncias III, liquamen, vinum et acetum. haec omnia mittis in caccabum et condimenta quae trivisti. adiecto oleo ponis ut ferveat. condies pisam, lias, si aspera fuerit. melle mittis et inferes.

5 *Guisantes o liabas a la manera de Vitelio*
Cocer los guisantes y aplastarlos. Machacar pimienta, ligústico, jengibre, y echar encima de estas hierbas unas yemas de huevo cocido, 70 gr. de miel, vino, garum y vinagre. Meterlo todo en una cazuela, añadir aceite y poner a hervir. Remover para evitar los grumos, echar miel y servir.

6. ALITER PISA SIVE FABA. Ubi despumaverit, teres mel, liquamen, caroenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. udiclabis. cum pipere trito et cum isiciis inferes.

6 *Otra receta de guisantes o de habas*
Cuando hayan espumado, machacar miel, garum, careno, comino, ruda, apio en grano, aceite y vino. Picar bien. Servir con pimienta molida y unas morcillas.

7. ALITER PISAM SIVE FABAM. Despumatam subtrito lasare Parthico, liquamen et caroeno condies. Oleum modice superfundis et inferes.

*7 Otra receta de guisantes o de habas*
Una vez espumadas, condimentar con benjuí de Partia picado, garum y careno. Rociar con un poco de aceite, y servir.

8. PISAM ADULTERAM VERSATILEM. Coques pisam. cerebella vel aucellas vel turdos exossatos a pectore, lucanicas, iecinera, gizeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum. fasciculos porri capitati, coriandrum viridem concidis, et cum cerebellis coques. teres piper, ligusticum et liquamen . . .

8 *Falso relleno de guisantes*
Cocer los guisantes. Poner en una cazuela unos sesos, o unos tordos deshuesados, unas salchichas, hígados y unos menudillos de pollo. Echar garum, aceite y unos puerros con bulbo. Cortar coliandro fresco y cocerlo con los sesos. Machacar pimienta, ligústico y garum.

9. PISAM SIVE FABAM VITELLIANAM. pisam sive fabam coques. cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum, mittis

**IV. CONCHICLA.**

1. CUM FABA. Coques. teres piper, ligusticum cuminum coriandrum viridem, suffundis liquamen, vinum et liquamen in ea temperabis, mittis in caccabum, adicies oleum. lento igni ferveat et inferes.

2. CONCHICLAM APICIANAM. Accipies cumanam mundam, ubi coques pisum, cui mittis lucanicas concisas, isiciola porcina, pulpas, petasonem. Teres piper, ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in cumanam, cui adicies oleum, pungis ubique ut combibat oleum. igni lento coques ita ut ferveat et inferes.

3. CONCHICLAM DE PISA SIMPLICI. Pisam coques. Cum despumaverit, fasciculum porri et coriandri mittis. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fasciculum, -suffundis ius

**IV PLATO DE HABAS O GUISANTES**

1 *Plato de habas*

Cocer las habas. Machacar pimienta, ligústico, comino, coliandro fresco, rociar con garum, macerar con vino y garum, y echarlo en la cazuela con las habas. Añadir aceite. Hervir a fuego lento, y servir.

2 *Plato de guisantes al modo de Apicio*

Coger un cazo limpio donde cocer los guisantes. Echar salchichas cortadas a rodajas, morcillas de cerdo y trozos de jamón. Machacar pimienta, ligústico, orégano, eneldo, cebolla seca, coliandro fresco, rociar con garum, macerar con vino y garum. Echarlo en el cazo y añadirle aceite, pinchando con un tenedor para que absorba el aceite. Cocer a fuego lento, y servir.

6. ALITER CONCHICLA: CONCHICLATUS PULLUS VEL PORCELLUS. Exossas pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. et farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et cetera. teres piper, ligusticum, origanum et gingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice. et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes.

6 *Otra receta: pollo o lechón con guisantes*
Deshuesar un pollo por la pechuga. Atar las patas, atravesarlo con un pincho y preparar un relleno compuesto de guisantes, sesos, salchichas y otros ingredientes. Machacar pimienta, ligústico, orégano, jengibre, rociar con garum, macerar con vino y vino de pasas. Dejar hervir, y cuando esté, echar un poco al relleno. Una vez condimentado, ponerlo dentro del pollo, cubrirlo con un redaño y colocar sobre una tapadera: meterlo en el horno a fuego lento, y servir.

**V. TISANAM ET ALICAM.**

**V CREMA DE CEBADA Y ESPELTA**

1. ALICAM VEL SUCUM TISANAE SIC FACIES. Tisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis. imponis supra ignem. [vel dum] cum bullierit, mittis olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloefium, ut ibi coquantur propter sucum. mittis coriandrum viridem et salem simul tritum et facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tollis fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam sic, ne fundum tangat propter combusturam. lias bene et colas in caccabo super acronem coloefium. teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum, silfi frictum [ut bene tegatur]. suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloefium acronem ut bene tegatur. facies ut ferveat super ignem lentum.

1 *Receta de espelta o crema de cebada*
Machacar la espelta o la cebada, puesta en agua el día anterior. Poner a hervir; y cuando alcance el punto de cocción, echar aceite en cantidad suficiente y un pequeño manojo de eneldo, cebolla seca, ajedrea y un trozo de jamón para que dé una salsa. Añadir coliandro fresco y sal, picado conjuntamente. Cuando hierva, sacar el manojo, traspasar la crema de cebada a otra cazuela, evitando que se queme. Quitar bien los grumos y colarlo en la cazuela sobre el jamón. Machacar pimienta, ligústico, un poco de poleo seco, comino y séseli frito. Rociar con miel, vinagre, de-frito, garum. Echarlo en la cazuela encima del jamón, de manera que quede bien cubierto. Dejar hervir a fuego lento.

2. ALITER TISANAM. Infundis cicer, lenticulam, pisam. defricas tisanam et cum leguminibus elixas. ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, betam, malvam, coliculum

coctae inferuntur.
2. ALITER. Fabaciae frictae ex liquamine inferuntur.
3. ALITER. Fabaciae ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta cumino et aceto inferuntur.

4. Baianas elixas minutatim concidis. ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caroeno vel passo modico inferes.

2 *Otra receta*
Las habas fritas se sirven con garum.
3 *Otra receta*
Las habas verdes se sirven con mostaza picada, miel, piñones, ruda, comino y vinagre.
4 Cortar en trozos pequeños las habas de Bayas cocidas con agua. Servirlas con ruda, apio fresco, puerro, vinagre, aceite, garum y careno o vino de pasas.

**VII. FAENVM GRAECVM.**

Faenum Graecum ex liquamine, oleo et vino.

**VII FENOGRECO**

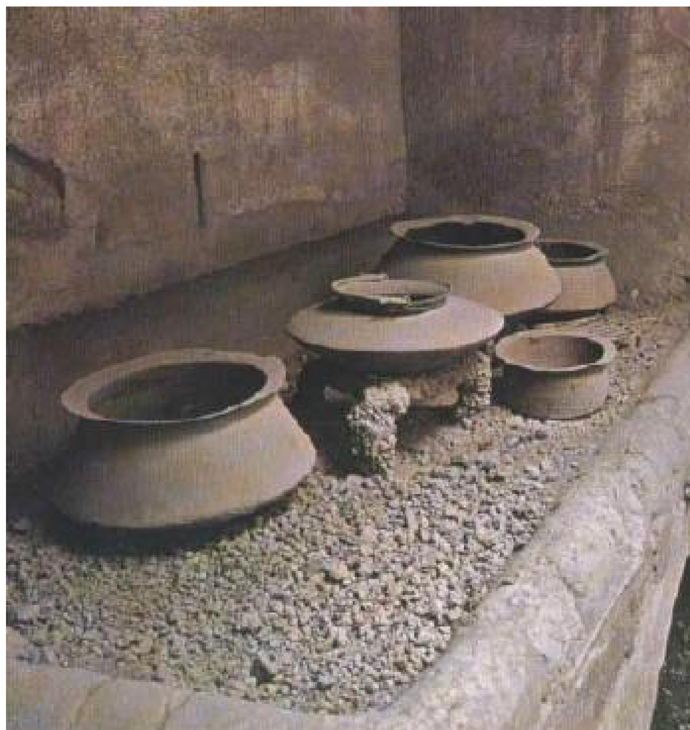
Fenogreco: con garum, aceite y vino.

**VIII. FASEOLI ET CICER.**

1. Faseoli virides et cicer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur.
10. ALITER FASEOLUS SIVE CICER. Frictos ex oenogaro et pipere gustabis. et elixati, sumpto semine, cum ovis in patella, feniculo viridi, piper et liquamine et caroeno modico pro salso inferuntur, vel simpliciter, ut solet.

**VIII JUDIAS Y GARBANZOS**

1 Las judías verdes y los garbanzos se sirven con sal, aceite, comino y un poco de vino puro.
2 *Otra receta de judías o de garbanzos*
Fritos, se pueden comer con enogaro y pimienta. Hervidos, pueden ponerse con huevos en una bandeja, hinojo fresco, pimienta, garum y un poco de careno en lugar de salsa picante, o bien solos, como es más frecuente.



[ T R O P E T E S ]

et ius perfundis.

en una bandeja y rociar con la salsa.

2. In grue, in anate vel in pullo: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna [vel] damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques. gruem cum coquis, caput eius aqua quam non contingat, sed sit foris ab aqua. cum cocta fuerit, de sabano calido involves gruem et caput eius trahe. cum nervis sequetur, ut pulpae vel ossa remaneant, cum nervis enim manducare non potest.

2. *Grulla, pato o pollo*
Cocer en una cazuela pimienta, cebolla seca, ligústico, comino, apio en grano, ciruelas de Damasco sin hueso, vino con miel, vinagre, garum, defrito y aceite. Al cocer la grulla, dejar la cabeza fuera de la cazuela, sin meter en el agua. Cuando esté cocida, envolverla con un paño caliente y tirar de la cabeza: saldrá con los nervios, dejando la carne y los huesos. La grulla no puede comerse con los nervios.

3. Gruem vel anatem ex rapis: lavas, ornas et in olla elixabis cum aqua, sale et anetho dimidia coctura. rapas coque, ut exbromari possint. levabis de olla, et iterum lavabis, et in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri. rapam lotam et minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur. modica coctura mittis defritum ut coloret. ius tale parabis: piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, suffundis acetum et ius de suo sibi, reexinanies super anatem ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligabis, et super rapas adicies. piper aspargis et adponis.

3 *Grulla o pato con nabos*
Lavarlo, prepararlo y cocerlo en una olla con agua, sal y eneldo hasta media cocción. Cocer unos nabos para quitarles el sabor amargo. Sacar el pato de la olla, lavarlo de nuevo y echarlo en una cazuela con aceite, garum y un manojo de puerro y de coliandro. Echar por encima un nabo lavado y cortado en finas rodajas. Dejar hervir. A media cocción, añadir un poco de de-frito para que coja color. Preparar la sala siguiente: pimienta, comino, coliandro, raíz de benjuí, rociar con vinagre y el propio jugo, verter sobre el pato y dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón y echar sobre los nabos. Espolvorear pimienta y servir.

4. Aliter in gruem vel anatem elixam: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentam, origanum, nucleos, caryotam, liquamen, oleum, mel, sinape et vinum.

4 *Otra receta de salsa para la grulla o el pato cocido:* Pimienta, ligústico, coliandro seco, menta, orégano, piñones, dátiles, garum, aceite, miel, mostaza y vino.

5. Aliter gruem vel anatem: assas, eas de hoc iure perfundis: teres piper, ligusticum, origanum, liquamen, mel, aceti modicum et olei. ferveat bene. mittis amulum et supra ius rotulas cucurbitae elixae vel colocasiae ut bulliant. si sunt et ungellae [coques] et iecinera pullorum,

mittis, calefacies, ius agitabis apio viridi et nepeta. incaraxas et perfundis.

un poco de aceite, calentarlo, y remover con apio fresco y nébeda, hacer incisiones en las aves y cubrir con esta salsa.

3. Ius candidum in avem elixam: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel amygdala tosta vel nuces depilatas, mel modicum, liquamen, acetum et oleum.

*3 Salsa blanca para un ave cocida*
Pimienta, ligústico, comino, apio en grano, avellanas o almendras tostadas, o bien nueces peladas, un poco de miel, garum, vinagre y aceite.

4. Ius viride in avibus: piper, careum, spicam Indicam, cuminum, folium, condimenta viridia omne genus, dactilum, mel, acetum, vinum modice, liquamen et oleum.

4 *Salsa verde para las aves*
Pimienta, alcaravea, nardo indio, comino, hoja de nardo, finas hierbas de toda clase, dátiles, miel, vinagre, aceite, vino en poca cantidad, garum y aceite.

5. Ius candidum in ansere elixo: piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum.

5 *Salsa blanca para la oca cocida*
Pimienta, alcaravea, comino, apio en grano, tomillo, cebolla, raíz de benjuí, piñones tostados, miel, vinagre, garum y aceite.

6. Ad aves hircosas omni genere: piper, ligusticum, thymum, mentam aridam, calvam, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum, sinape. avem sapidiorem et altiliorem facies et ei pinguedinem servabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris.

6 *Para toda clase de aves de sabor fuerte*
Pimienta, ligústico, tomillo, menta seca, avellanas, dátiles, miel, vinagre, vino, garum, aceite, defrito y mostaza. Con esta salsa el ave realza su sabor y tiene un gusto menos fuerte; se conservará la grasa si se mete en el horno en vuelta en una pasta hecha de harina y aceite.

7. Aliter avem: in ventrem eius fractas olivas novas mittis et consutam sic elixabis. deinde coctas olivas eximes.

*7 Otra receta*
Rellenar la tripa de aceitunas verdes abiertas, cerrarlo y cocer. Cuando haya cocido, sacar las aceitunas.

temperabis.

dejándolo macerar.

Aves omnes ne liquescant: cum plumis elixare omnibus melius erit. prius tamen extenterantur per guttur vel e navi +as sublata+.

**PARA EVITAR QUE LA CARNE DE LAS AVES SE DESHAGA**

Será mejor cocerlas con sus plumas. Sin embargo, se las debe vaciar previamente.

piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen et oleum, temperabis. cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes.

polvorear pimienta y benjuí. A continuación, asarlo. Machacar pimienta, comino, coliandro en grano, raíz de benjuí, ruda, dátiles, piñones, rociar con garum, vinagre, miel, y aceite: amalgamar bien. Después de su cocción, envolver con almidón, rociar con la salsa, espolvorear pimienta y servir.

5. Pullum laseratum: pullum aperies a navi, lavabis, ornabis et cumanam ponis. teres piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis pullum. coctus si fuerit, piper aspersum inferes.

*5 Pollo al benjuí*
Abrir un pollo a lo largo. Lavarlo y prepararlo bien; ponerlo en una cazuela. Machacar pimienta, ligústico, benjuí fresco, rociar con garum, amalgamar con vino y garum, y echarlo con el pollo. Una vez cocido, espolvorear pimienta y servir.

6. Pullum paroptum: laseris modicum, piperis scripulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modice.

6 *Pollo asado*
Un poco de benjuí, 5 gr. de pimienta, 50 gr. de aceite, la misma cantidad de garum y un poco de perejil.

7. Pullum elixum ex iure suo: teres piper, cuminum, thymi modicum, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam et teres. mel, aceto, liquamine et oleo temperabis. pullum refrigeratum et siccatum mittis, quem perfusum inferes.

*7 Pollo cocido en su propia salsa*
Machacar pimienta, comino, un poco de tomillo, hinojo en grano, menta, ruda, raíz de benjuí, rociar con vinagre, añadir dátiles y picar bien; amalgamar con miel, garum, vinagre y aceite. Presentar el pollo frío y secado con un paño; por encima se le echará la salsa antes de servirlo.

8. Pullum elixum cum cucurbitis elixis: iure supra scripto, addito sinape, perfundis et inferes.

8 *Pollo cocido con calabazas hervidas*
Con la salsa descrita en la receta anterior, añadir mostaza, espolvorear pimienta y servir.

9. Pullum elixum cum colocasiis elixis: supra scripto iure perfundis et inferes. facis et in elixa et in . . .

9 *Pollo cocido con colocasias hervidas*
Con la misma salsa que antes, y servir.

10. . . . olivis columbadibus, non valde ita ut laxamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla, submissus in sportella. cum bullierit, frequenter levas et ponis ne dissiliat.

10 Con aceitunas aliñadas, no en demasiada cantidad, sino mediando un espacio entre ellas, para evitar que durante la cocción exploten en la olla. Cuando alcance la ebullición, apartar del fuego unas cuantas veces, para que no explote.

11. Pullus Vardanus: pullum coques iure hoc: liquamine, oleo, vino,

blanca.

12. Pullum Frontonianum: pullum praedura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiae et coriandri viridis, et coques. ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defrito perungues, piper aspargis et inferes.

13. Pullus tractogalatus: pullum coques liquamine, oleo, vino, cui mittis fasciculum coriandri, cepam. deinde, cum coctus fuerit, levabis eum de iure suo et mittis in caccabum novum lac et salem modicum, mel et aquae minimum [id est tertiam partem]. ponis ad ignem lentum ut tepescat, tractum confringis et mittis paulatim, assidue agitas, ne uratur. pullum illic mittis integrum vel carptum, versabis in lance, quem perfundis ius tale: piper, ligusticum, origanum, suffundis mel et defritum modicum, et ius de suo sibi, temperas. in caccabulo facies ut bulliat. cum bullierit, amulo obligas et inferes.

14. Pullus farsilis: pullum sicuti liquaminatum a cervice expedies. teres piper, ligusticum, gingiber, pulpam caesam, alicam elixam, teres cerebellum ex iure coctum, ova confringis et commiscis, ut unum corpus efficias. liquamine temperas et oleum modice mittis, piper integrum, nucleos abundantes. fac impensam et imples pullum vel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter in capo facies. ossibus eiectis coques.

15.

12 *Pollo guisado con harina y leche*
Poner a cocer un pollo con garum, aceite y vino, que se sazonará con un manojo de coliandro y cebolla. A continuación, una vez cocido, sacarlo de su jugo y poner en una cacerola un poco de leche y sal, miel y muy poca agua.

13 *Pollo de Frontón*
Preparar un pollo, sazonarlo con garum mezclado con aceite, y echar un manojo de eneldo, puerro, ajedrea y coliandro fresco. Poner a cocer. Cuando esté, retirar del fuego, colocar en una bandeja, rociar con defrito, espolvorear pimienta y servir.
Calentar a fuego lento, removiendo continuamente para que no se queme. Echar el pollo, entero o troceado, y seguidamente ponerlo en una bandeja sazonándolo con una salsa preparada de la siguiente manera: pimienta, ligústico, orégano, rociar con miel y un poco de defrito, y amalgamar con su propio jugo. Poner a hervir en una cazuela. Cuando esté, envolver con almidón y servir.

14 *Pollo relleno*
Vaciar el pollo por el cuello, como se hace para el pollo al garum. Machacar pimienta, ligústico, jengibre, un trozo de carne del pollo, espelta cocida con agua, picar un seso cocido en su propio jugo, romper unos huevos y mezclarlos hasta que ligue formando una masa homogénea. Amalgamar con garum y un poco de aceite, añadiendo pimienta en grano y muchos piñones. Rellenar el pollo con este relleno (o igualmente un lechón), sin excederse. Se procederá de la misma forma con un capón, que se deberá deshuesar antes de cocerlo.

P O L Y T E L E S
l i b e r   s e p t i m u s

**LIBRO VII**

II. SVMEN

1. Sumen elixas, de cannis surclas sale adspargis et in furnum mittis vel in craticulam. subassas. teres piper ligusticum, liquamen, mero et passo, amulo obligas et sumen perfundis.

2. Sumen plenum: teritur piper, careum, echinus salsus, consuitur et sic coquitur. manducatur cum allece, sinapi.

**II UBRES**

1 Poner a cocer las ubres, sujetarlas con un pincho, espolvorear con sal y ponerlas al horno o a la parrilla. Asarlas ligeramente. Machacar pimienta, ligústico, garum, amalgamar con vino puro y vino de pasas; envolver con almidón y echarlo encima de las ubres.

2 *Ubres rellenas*

Machacar pimienta, alcaravea, erizo salado, li-garlo todo y cocerlo así. Se come con salmuera y mostaza.

III. FICATVM

1. In ficato oenogarum: piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modice, oleum.

2. Aliter: ficatum praecidis ad cannam, infundis in liquamine.

**III FOIE-GRAS**

facere.

3. Ofellae aprogineo more: ex oleo, liquamine condiuntur, et mittitur eis condimentum, cum coctae fuerint. et super adicitur his, cum in foco sunt, conditura, et denuo bulliunt. piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amulum, cum iam bulliunt. et sine liquamine et oleo elixantur, coquuntur et sic piper perfunduntur.

Puede asimismo prepararse esta carne con la tripa de cerdo.

scripulos sex, apii semen scripulos VI, anethi scripulos sex, laseris radicem scripulos VI, asareos scripulos VI, pyrethri modice, cyperis scripulos VI, carei scripulos VI, cumini scripulos VI, gingiberis scripulos VI, liquaminis heminam, olei acetabulum.

gr. de raíz de benjuí, 5 gr. de nardo, pelitre en muy poca cantidad, 5 gr. de chufa, 5 de alcaravea, 5 de comino, 5 de jengibre, 250 gr. de garum y 50 de aceite.

5. Assaturas in collare: elixatur et infunditur in fretali piper, condimentum, mel, liquamen, et attorretur in clibano quousque coquatur. elixum vero collare, si voles, sine conditura assas, et siccum calidum perfundis.

5 *Otra receta*
Se cuece la carne con agua. Se prepara en una sartén pimienta, finas hierbas, miel, garum, y se pone al fuego hasta que llegue a la cocción. Seguidamente, una vez haya alcanzado la carne su punto, se puede asar sin el preparado de hierbas, de manera que se le echará por encima estando seca y caliente.

VI. IN ELIXAM ET COPADIA

## VI SALSA PARA LA CARNE HERVIDA Y CARNE GUISADA

1. Ius in elixam omnem: piper, ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam, vinum, caroenum, mel, acetum, olei modicum. persiccatam et sabano expressam elixam perfundis.

1 *Salsa para toda clase de hervidos*
Pimienta, ligústico, orégano, ruda, laserpicio, cebolla seca, vino, careno, miel, vinagre y un poco de aceite. Una vez cocida la carne con agua, secarla con un paño, y cubrirla con esta salsa.

2. Ius in elixam: piper, petroselinum, liquamen, acetum, caryotam, cepullam, olei modicum. perfundis calido iure.

2 *Otra salsa*
Pimienta, perejil, garum, vinagre, dátiles, cebolletas y un poco de aceite. Echarla bien caliente encima de la carne.

3. Ius in elixam: teres piper, rutam aridam, feniculi semen, cepam, caryotam, liquamen et oleum.

3 Machacar pimienta, ruda seca, hinojo en grano, cebolla, dátiles, garum y aceite.

4. Ius candidum in elixam: piper, liquamen, vinum, rutam, cepam, nucleos, conditum, modicum de buccellis maceratis unde stringat, oleum. cum coxerit, ius perfundis.

4 *Salsa blanca para hervidos*
Pimienta, garum, vino, ruda, cebolla, piñones, vino aromático, un poco de pan macerado para espesar y aceite. Cuando esté cocido, echar sobre la carne.

5. Aliter ius candidum in elixam: piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepulam, dactilum, mel, acetum, liquamen, oleum.

5 *Otra salsa blanca*
Pimienta, alcaravea, ligústico, tomillo, orégano, cebolleta, dátiles, miel, vinagre, garum y aceite.

6. In copadiis ius album: piper, cuminum, ligusticum, rutae semen, damascenas. infundis vinum, oenomeli et aceto temperabis.

mentam, bacam myrtae, uvam passam. mulso temperas. agitabis ramo satureiae.

menta, bayas de mirto, uva pasa. Amalgamar con vino mezclado con miel. Remover con una rama de ajedrea.

8. Ius in copadiis: piper, ligusticum, careum, mentam, nardostachyum, folium, ovi vitellum, mel, mulsam, acetum, liquamen et oleum. agitabis satureia et porro, amulabis.

8 *Otra salsa para la carne guisada*
Pimienta, ligústico, alcaravea, menta, hoja de nardo, el tallo del nardo, yema de huevo, miel, hidromiel, vinagre, garum y aceite. Remover con ajedrea y puerro; envolver con almidón.

9. Ius album in copadiis: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas et purgatas, mel, acetum, liquamen et oleum.

9 *Salsa blanca para carne guisada*
Pimienta, ligústico, comino, apio en grano, tomillo, piñones macerados, nueces maceradas y limpiadas, miel, vinagre, garum y aceite.

10. Ius in copadiis: piper, apii semen, careum, satureiam, cneci flos, cepulam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum. defrito coloras.

10 *Otra salsa*
Pimienta, apio en grano, alcaravea, ajedrea, flor de azafrán, cebolleta, almendras tostadas, dátiles, garum, aceite y un poco de mostaza. Dar color con defrito.

11. Ius in copadiis: piper, ligusticum, petroselinum, cepulam, amygdala tosta, dactilum, mel, acetum, liquamen, defritum, oleum.

11 *Otra salsa*
Pimienta, ligústico, perejil, cebolleta, almendras tostadas, dátiles, miel, vinagre, garum, defrito y aceite.

12. Ius in copadiis: ova dura incidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrtae bacas, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum.

12 *Otra*
Cortar unos huevos duros, pimienta, comino, perejil, puerro cocido, bayas de mirto, buena cantidad de miel, vinagre, garum y aceite.

13.

modicum, liquamen optimum et olei modicum. reples aqualiculum sic ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura. surclas ambas et in ollam bullientem summittis. levas et pungis acu, ne crepet. eum

vino aromático. Es mejor que sea pan de mosto.

3. Petasonem ex musteis: petasonem elixas cum bilibri hordei et caricis XXV. cum elixatus fuerit, decarnas et arvillam illius candenti vatillo uris et melle contingis. quod melius, missum in furnum, melle oblinas. cum coloraverit, mittis in caccabum passum, piper, fasciculum rutae, merum, temperas. cum fuerit temperatum, dimidium in petasonem perfundis et aliam partem piperati, buccellas musteorum fractas perfundis, cum sorbuerint quod mustei recusaverint, petasoni refundis.

**3 PATA DE CERDO CON PAN DE MOSTO**
Poner a cocer con agua la pata de cerdo con 600 gr. de cebada y veinticinco higos secos. Cuando esté, separar la carne y quemar la grasa sobre una parrilla caliente; luego untarla con miel, o mejor será meterla en el horno ya con la miel. Cuando haya cogido color, preparar una cazuela en la que se echará vino de pasas, pimienta, un manojo de ruda, vino puro, y amalgamar. Seguidamente, echar la mitad del preparado encima de la pata de cerdo, y la otra mitad por encima de unos trozos de pan de mosto. Esperar a que éste absorba bien el líquido, y lo que quedare sin absorber, derramarlo sobre la carne.

4. Laridi coctura: tectum aqua cum multo anetho coques, oleum modicum distillabis et modicum salis.

**4 LARDO COCIDO**
Cocerlo cubierto de agua y con mucho eneldo. Rociar con unas gotas de aceite y echar un poco de sal.

X. IECINERA SIVE PVLMONES

1. Iecinera haedina vel agnina sic coques: aquam mulsam facies, et ova, partem lactis admiscis eis ut incisa iecinera sorbeant. coques ex oenogaro, piper asperso et inferes.

2. Aliter [iecinera] in pulmonibus: ex lacte lavas pulmones et colas quod capere possunt, et infringis ova dua cruda, salis grana pauca, mellis ligulam, et simul commiscis et imples pulmones. elixas et concidis. teres piper, suffundis liquamen, passum, merum. pulmones confrigis et hoc oenogaro perfundis.

**X HIGADO O VISCERAS**

1 *Hígado de cabrito o de cordero*
Preparar agua con miel y romper unos huevos, con los cuales se mezclará un poco de leche; echar el hígado para que absorba el líquido. Ponerlo a cocer con garum mezclado con vino, espolvorear pimienta y servir.

2 *Otra receta para las vísceras*
Lavarlas en leche, y luego colarlas. Romper dos huevos, y batirlos, echar unos granos de sal y una cucharada de miel: mezclar bien y envolver las vísceras. Cocerlas con agua, y cortar. Machacar pimienta, rociar con garum, vino de pasas y vino puro. Freír las vísceras y echarles este enogarum.

XI. DVLCIA DOMESTICA ET MELCAE

1. Dulcia domestica: palmulas vel dactilos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. sales foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes.

2. Aliter dulcia: musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. piper aspargis et inferes.

**XI DULCES CASEROS Y LECHE COAGULADA**

1 *Dulces caseros*
Sacar el hueso de unos dátiles, rellenar de nueces, piñones o de pimienta molida. Envolverlos con sal, freírlos en un recipiente con miel cocida, y servir.

2 *Otra receta de dulces*
Poner en leche la miga de pan de mosto (el de África es el de mejor calidad). Cuando haya absorbido bien la leche, ponerlo en el horno sólo un momento, para evitar que se seque. Sacar, y untarlo con miel mientras está caliente, pinchándolo para que la absorba. Espolvorear pimienta, y

servir.

3. Aliter dulcia: siligineos rasos frangis, et buccellas maiores facies. in lacte infundis, frigis [et] in oleo, mel superfundis et inferes.

3 *Otra receta*
Romper en trozos grandes un pan de harina de flor y poner en leche; freirlo y luego untarlo de miel.

4. Dulcia piperata: . . . mittis mel, merum, passum, rutam. eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam. concisas nuces avellanas tostas adicies, et inferes.

4 *Dulces con pimienta*
Mezclar miel, vino puro, vino de pasas y ruda. Añadir piñones, nueces y espelta cocida con agua. Finalmente, echar nueces cortadas y avellanas tostadas.

5. Aliter dulcia: piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte [et] tracta coques. coagulum coque cum modicis ovis. perfusum melle, aspersum inferes.

*5 Otra receta de dulces*
Machacar pimienta, piñones, miel, ruda y vino de pasas; cocerlo con leche y harina. Una vez haya coagulado, poner a cocer con huevos, en poca cantidad. Untar con miel, espolvorear pimienta y servir.

6. Aliter dulcia: accipies similam, coques [et] in aqua calida, ita ut durissimam pultem facias, deinde in patellam expandis. cum refrixerit, concidis quasi dulcia et frigis in oleo optimo. levas, perfundis mel, piper aspargis et inferes. melius feceris, si lac pro aqua miseris.

6 *Otra receta*
Cocer en agua caliente flor de harina, de manera que quede una masa espesa que se extenderá en una sartén. Cuando se haya enfriado, cortar en trozos y freír con aceite de la mejor calidad. Sacar de la sartén, untar con miel, espolvorear pimienta y servir. Sabrá mejor si, en lugar de agua, se cuece con leche.

7. Tyropatinam: accipies lac, adversus quod patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad heminam, ova tria. in lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. cum duxerit ad se, piper adspargis et inferes.

*7 Flan*
Poner leche en un plato, en la cantidad proporcional al tamaño de éste. Amalgamar con miel, como se hace con todos los dulces hechos con leche; echar cinco huevos para medio litro; tres, para un cuarto. Batirlos con leche hasta que queden bien disueltos, pasar por el tamiz dentro de una sartén, y cocer a fuego lento. Cuando haya cuajado, espolvorear pimienta, y servir.

8. Ova spongia ex lacte: ova quattuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. in patellam subtilem adicies olei modicum, facies ut bulliat, et adicies impensam quam parasti. una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis, piper adspargis et inferes.

8 *Tortilla de leche*
Batir cuatro huevos, un cuarto de litro de leche, 25 gr. de aceite y amalgamar bien hasta que quede disuelto. Poner aceite (en muy poca cantidad), en una sartén pequeña, y una vez esté caliente, echar el preparado. Cuando esté cocido por una parte, darle la vuelta, untar con miel, espolvorear pimienta y servir.

9 Melcas: cum piper et liquamen, vel sale, oleo et coriandro.

9 *Leche coagulada*
Con pimienta y garum, o sal, aceite y coliandro.

XII. BVLBOS

1. Bulbos oleo liquamine, aceto inferes, modico cumino adsperso.

2. Aliter: bulbos tundis atque ex aqua coques, deinde oleo frigis. ius sic facies: thymum, puleium, piper, origanum, mel, acetum modice et, si placet, et modice liquamen. piper aspargis et inferes.

3. Aliter: bulbos elixos in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, mel, acetum, defritum, caryotam, liquamen et oleum modice. piper adspargis et inferes. [Varro: si quid de bulbis dixi, «in aquam qui Veneris ostium quaerunt», deinde ut legitimis nuptiis in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum erucae suco et pipere.]

**XII BULBOS**

1. Se servirán los bulbos con aceite, garum y vinagre, espolvoreando un poco de comino.

2 *Otra receta*
Cortar los bulbos, una vez cocidos con agua, y luego freírlos con aceite. Preparar la siguiente salsa: tomillo, pimienta, poleo, orégano, miel, vinagre en poca cantidad y, si se quiere, un poco de garum. Espolvorear pimienta, y servir.

*3 Otra receta*
Cocer los bulbos con agua y escurrirlos en una cazuela. Echar tomillo, orégano, miel, vinagre, defrito, dátiles, garum y aceite en poca cantidad. Espolvorear pimienta y servir.
*Varrón:*

XIV. TVBERA
1. Tubera radis, elixas, sale aspergis, et surculo infiges. subassas, et mittes in caccabum oleum, liquamen, caroenum, vinum, piper et mel. cum ferbuerit, amulo obligas. tubera exornas et inferes.

2. Aliter tubera: elixas et, asperso sale, in surculis adfigis et subassas. et mittes in caccabum liquamen, oleum viridem, caroenum, vinum modice et piper confractum et mellis modicum, et ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas, et tubera compunges, ut combibant illud. exornas. cum bene sorbuerint, inferes. si volueris, eadem tubera omento porcino involves et assabis et sic inferes.

3. Aliter tubera: oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum modice. calefacies.

4. Aliter tubera: piper, mentam, rutam, mel, oleum, vinum modicum. calefacies et inferes.

5. Aliter tubera: elixa cum porro, deinde sale, piper, coriandro conciso, mero, oleo modico inferes.

6. Aliter tubera: piper, cuminum, silfi, mentam, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salem vel liquamen et oleum modice.

XV. IN COLOCASIO:

In colocasio: piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum. cum ferbuerit, amulo obligas.

XVI. COCHLEAS
1. Cochleas lacte pastas: accipies cochleas, spongizabis, membranam tolles, ut possint prodire. adicies in vas lac et salem uno die, ceteris diebus [in] lac per se, et omni hora mundabis stercus. cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere . . . et ex oleo friges. mittes

**XIV TRUFAS**
1. Limpiar las trufas, hervirlas con agua, espolvorear sal y engancharlas con un pincho. Asarlas ligeramente, y echar en una cacerola aceite, garum, careno, vino, pimienta y miel. Una vez hervido, envolver con almidón. Disponer las trufas, y servir.

2 *Otra receta de trufas*
Cocerlas con agua, espolvorear sal, pincharlas y asar ligeramente. Poner en una cacerola garum, aceite verde, careno, vino en poca cantidad, pimienta molida y un poco de miel. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón, y pincharlas para que lo absorban bien. Cuando se hayan bebido la salsa, servir. Si se quiere, envolver las trufas con un redaño de cerdo, asarlas y servirlas así.

*3 Otra receta: trufas al enogaro*
Pimienta, ligústico, coliandro, ruda, garum, miel, vino y aceite en poca cantidad. Poner a calentar.

4 *Otra receta de trufas*
Pimienta, menta, ruda, miel, aceite y un poco de vino. Poner a calentar, y servir.

5 *Otra receta*
Ponerlas a hervir con puerros, echar sal, pimienta, coliandro picado, vino puro, aceite y un poco de garum.

6 *Otra receta*
Pimienta, comino, laserpicio, menta, apio, ruda, miel, vinagre o vino, sal o garum y un poco de aceite.

**XV PARA LA COLOCASIA**

Pimienta, comino, ruda, miel, garum y un poco de aceite. Cuando haya hervido, envolver con almidón.

**XVI CARACOLES**
1 *Caracoles cocidos con leche*
Limpiar los caracoles, sacarles la membrana para que puedan salir. Ponerlos en un recipiente con leche y sal durante un día, y con leche sola los otros días. Limpiarlos continuamente. Cuando se hayan hinchado hasta el punto de que no puedan

oenogarum. similiter et pultae pasci possunt.

esconderse en su concha, freirlos con aceite. Echar garum mezclado con vino. Asimismo, pueden cocinarse con legumbres.

2. Cochleas: sale puro et oleo assabis cochleas. lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.

2 *Caracoles*
Asar los caracoles con sal fina y aceite. Echar benjuí, garum, pimienta y aceite.

3. Cochleas assas: liquamine, pipere, cumino, suffundes assidue.

*3 Caracoles asados*
Rociarlos con garum, pimienta y comino, todo en cantidad abundante.

4. Aliter cochleas: viventes in lac siligineum infundes. ubi pastae fuerint, coques.

4 *Otra receta de caracoles*
Meterlos vivos en leche y harina de flor. Cuando se hayan hinchado, cocerlos.

XVII. OVA

**XVII HUEVOS**

1. Ova frixa: oenogarata.

1 *Huevos fritos*
Con garum mezclado con vino.

2. Ova elixa: liquamine, oleo, mero vel ex liquamine, pipere, lasere.

2 *Huevos duros*
Con garum, aceite, vino puro o garum, pimienta y benjuí.

3. In ovis hapalis: piper, ligusticum, nucleos infusos. suffundes mel, acetum, liquamine temperabis.

*3 Para los huevos revueltos*
Pimienta, ligústico y piñones. Rociar con miel, vinagre, garum, y amalgamar.



T E T R A P V S
l i b e r VIII

## LIBRO VIII

thymum, nucleos tostos, vinum, acetum liquamen et oleum modice. cum ius simplex bullierit, tunc triturae globum mittes et agitas cepam et rutae fasciculos. si volueris pinguius facere, obliga, si vis, albo ovorum liquido, moves paulatim, aspargis piper tritum et inferes.

piñones tostados, vino, vinagre, garum y un poco de aceite. Una vez cocida la salsa de la carne, echar una parte de este preparado, añadiendo cebolla y un manojo de ruda. Si se quiere espesar, ligarlo con clara de huevo, remover lentamente, espolvorear pimienta y servir.

6. Ius in aprum elixum: piper, ligusticum, cuminum, silfi, origanum, nucleos, caryotam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

6 *Salsa para el jabalí cocido*
Pimienta, ligústico, comino, laserpicio, orégano, piñones, dátiles, miel, mostaza, vinagre, garum y aceite.

7. Ius frigidum in aprum elixum: piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepulam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

*7 Salsa fría para el jabalí cocido*
Pimienta, alcaravea, ligústico, coliandro en grano frito, eneldo en grano, apio en grano, tomillo, orégano, cebolleta, miel, vinagre, mostaza, garum y aceite.

8. Aliter ius frigidum in aprum elixum: piper, ligusticum, cuminum, anethi semen et thymum, origanum, silfi modicum, erucae semen plusculum, suffundes merum, condimenta viridia modica, cepam, ponticas vel amygdala fricta, dactilum, mel, acetum, merum modicum, coloras defrito, liquamen, oleum.

8 *Otra salsa fría*
Pimienta, ligústico, comino, eneldo en grano, tomillo, orégano, un poco de laserpicio, jaramago en grano (en cantidad abundante); rociar con vino puro, un poco de finas hierbas, cebolla, nueces o almendras fritas, dátiles, miel, vinagre, vino puro en poca cantidad, defrito para dar color, garum y aceite.

9. Aliter in apro: teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, feniculi semen, rutam, liquamen, vinum, passum. facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. aprum intro foras

II. IN CERVO

1. Ius in cervum: teres piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, feniculi semen, fricabis, suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modice. cum ferbuerit, amulo obligas. cervum coctum intro foras tanges et inferes.

2. In platonem similiter et in omne genus venationis eadem conditura uteris.

3. Aliter: cervum elixabis et subassabis. teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. calefactum amulo obligas et carnem perfundes.

4. Ius in cervo: piper, ligusticum, cepulam, origanum, nucleos, caryotas, mel, liquamen, sinape, acetum, oleum.

5. Cervinae conditura: piper, cuminum, condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentam, passum, caroenum et oleum modice. amulo obligas, cum iam bulliit.

6. Iura ferventia in cervo: piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, [suffundes] nucleos tostos aut amygdala.

**II CIERVO**

1 *Salsa para el ciervo*

Machacar pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, apio en grano, raíz de benjuí, hinojo en grano, triturar, rociar con garum, vino, vino de pasas y un poco de aceite. Una vez hervido, envolver con almidón. Mojar completamente el ciervo con esta salsa, y servir.

2 Se preparará la misma salsa para todo tipo de caza.

*3 Otra salsa*

Cocer el ciervo con agua, y luego asarlo ligeramente. Machacar pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, rociar con miel, vinagre, garum y aceite. Poner a calentar, envolver con almidón y rociar la carne.

4 *Otra salsa para el ciervo*

Pimienta, ligústico, cebolleta, orégano, piñones, dátiles, miel, garum, mostaza, vinagre y aceite.

5 *Salsa para la carne de ciervo*

Pimienta, ligústico, perejil, finas hierbas, cebolla, ruda, miel, garum, menta, vino de pasas, careno y un poco de aceite. Envolver con almidón, una vez haya hervido.

III. IN CAPREA
1. Ius in caprea: piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutae semen, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

2. Ius in caprea assa: piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, oleum modice. amulum iam bulliet.

3. Aliter ius in caprea: piper, condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, passum et olei modicum. amulo obligabis.

**III CABRA**

1 *Salsa para la cabra*
Pimienta, ligústico, alcaravea, comino, perejil, ruda en grano, miel, mostaza, vinagre, garum y aceite.

2 *Salsa para la cabra asada*
Pimienta, finas hierbas, ruda, cebolla, miel, garum, vino de paseas, aceite en poca cantidad. Cuando haya hervido, envolver con almidón.

3 *Otra receta de salsa para la cabra*
Pimienta, finas hierbas, perejil, un poco de orégano, ruda, garum, miel, vino de pasas y un poco de aceite. Envolver con almidón.

IV. IN OVIFERO
[hoc est ovis silvatica]
1. Ius in ovifero fervens: piper, ligusticum, cuminum, mentam siccam, thymum, silfi, suffundes vino, adicies damascena macerata, mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum. agitabis fasciculo origani et mentae siccae.

2. Ius in venationibus omnibus elixis et assis: piperis scripulos VIII, rutam, ligusticum, apii semen, iuniperum, thymum, mentam aridam scripulos senos, pulei scripulos III. haec omnia ad levissimum pulverem rediges et in uno commisces et teres. adicies in vasculum melle quod satis erit, et his uteris cum oxygaro.

3. Ius frigidum in ovifero: piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum. piper aspergis.

**IV CORDERO DE MONTE**

1 *Salsa para el cordero de monte*
Pimienta, ligústico, comino, menta seca, tomillo, laserpicio; rociar con vino, añadir ciruelas maceradas, miel, vino, garum, vinagre, vino de pasas para dar color y un poco de aceite. Remover, echándole un manojo de orégano y menta seca.

2 *Salsa para todo tipo de caza, cocida o asada*
10 gr. de pimienta, 5 gr. de ruda, ligústico, apio en grano, enebro, tomillo, menta seca y poleo, todo en cantidad de cinco gramos. Machacar hasta reducir a finísimo polvo, y amalgamar. Añadir miel, en cantidad suficiente, y emplear esta salsa añadiéndole garum al vinagre.

3 *Salsa fría para el cordero de monte*
Pimienta, ligústico, tomillo, comino frito, piñones tostados, miel, vinagre, garum y aceite. Espolvorear pimienta.

V. BVBVLA SIVE VITELLINA
1. Vitellina fricta: piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum.

2. Vitulinam sive bubulam cum porris

**V BUEY O TERNERA**

1 *Parrillada de ternera*
Pimienta, ligústico, apio en grano, comino, orégano, cebolla seca, uva pasa, miel, vinagre, vino, garum, aceite y defrito.

amulo obligas et carnem perfundes.

Poner a calentar, envolver con almidón y echar encima de la carne.

4. Aliter in vitulina elixa: piper, ligusticum, feniculi semen, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi et oleum.

4 *Otra receta para la ternera cocida*
Pimienta, ligústico, hinojo en grano, orégano, piñones, dátiles, miel, vinagre, garum, mostaza y aceite.

VI. IN HAEDO VEL AGNO

1. Copadia haedina sive agnina: pipere, liquamine coques, cum faseolis faratariis, liquamine, pipere, lasere, cumino fricto, buccellas panis et oleo modico.

2. Aliter haedinam sive agninam excaldatam: mittes in caccabum copadia. cepam, coriandrum minutum succides, teres piper, ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, vinum. coques, exinanies in patina, amulo obligas.

3. [Aliter haedinam sive agninam excaldatam]

**VI CABRITO O CORDERO**

1 *Filetes de cabrito o cordero*
Prepararlos con pimienta y garum. Servir con judías verdes cortadas, garum, pimienta, benjuí, comino frito, trocitos de pan y un poco de e aceite.

2 *Guisado de cabrito o de cordero*
Poner los trozos de carne en una cazuela. Echar cebolla y coliandro cortado muy pequeño; machacar pimienta, ligústico, comino, garum, aceite y vino. Poner a cocer; vaciarlo en un plato y envolver con almidón.

bullienti zemae cum modico salis summittitur. cum bene illic tres undas bullierit, levatur, et denuo bullit cum humore supra scripto. bulliente conditura perfunditur.

y sal. Después que el agua haya subido tres veces, se quita del fuego, y a continuación se pone a cocer una vez más con la salsa que se ha preparado. Se servirá cubierto con ella.

7. Aliter haedus sive agnus syringiatus: lactis sextarium unum, mellis unc. IV, piperis unc. I, salis modicum, laseris modicum. ius in +ipsius:+ oleum acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, dactilos tritos octo, vini boni heminam, amulum modice.

7 *Otra receta de cabrito o cordero vaciado*
Medio litro de leche, 80 gr. de miel, 25 gr. de pimienta, un poco de sal y benjuí. Preparar la siguiente salsa: 50 gr. de aceite, 8 dátiles machacados, un cuarto de litro de buen vino y un poco de almidón.

8. Haedus sive agnus crudus: oleo, piper fricabis et asparges foris salem purum multo cum coriandri semen. in furnum mittis, assatum inferes.

8 *Cabrito o cordero sazonado en crudo*
Untarlo de aceite, echarle pimienta y sal y muchos granos de coliandro. Meterlo en el horno, y servir.

9. Haedum sive agnum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus consuitur. piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum, et liquamine collues haedum, macerabis,

fuerit, exornas, amulo obligas et inferes.

VII. IN PORCELLO

**VII COCHINILLO**

1. Porcellum farsilem duobus generis: curas, a gutture extenteras, a cervice ornas. antequam praedures, subaperies auriculam sub cutem, mittes impensam Terentinam in vesicam bubulam et fistulam aviarii rostro vesicae alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit. postea charta praecludes et infiblabis et praeparabis aliam impensam. sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ius de suo sibi,

porcellum imples, surculas, obduras charta, in furnum mittes, exornas et inferes.

el cochinillo, coserlo, tapar con un papel, meter en el horno, y servir.

6. Porcellum lacte pastum elixum calidum iure frigido crudo Apiciano: adicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, vinum, et liquamine

liquamen, vinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri, media coctura colorabis defrito. adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis, exinanies in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. porcellum compositum in patina perfundes, piper asparges et inferes.

cazuela aceite, garum, vino, agua, un manojo de puerros y de coliandro; a media cocción, añadir defrito para dar color. Machacar en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, apio en grano, raíz de benjuí, picarlo, rociar con garum y jugo del propio caldo, amalgamar con vino y vino de pasas. Echar este preparado en la cazuela, y dejar hervir; luego, envolver con almidón. Colocar el cochinillo en una bandeja, y cubrirlo con esta salsa. Espolvorear pimienta y servir.

12. Porcellum Celsinianum: ornas, infundes pipere, ruta, cepa, satureia sub cute suo et ova infundes per auriculam, et ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas, et sumes.

12 *Cochinillo al modo de Celsino*
Ponerle pimienta, ruda, cebolla y ajedrea debajo de la piel, y unos huevos en la oreja. Preparar una salsa con pimienta, garum, un poco de vino, y servir.

13. Porcellum assum: teres piper, rutam, satureiam, cepam, ovorum coctorum media, liquamen, vinum, oleum, conditum. bulliat. conditura porcellum in boletari perfundes et inferes.

13 *Cochinillo asado*
Machacar pimienta, ruda, ajedrea, cebolla, yema de huevos cocidos, garum, vino, aceite y vino aromático. Dejar hervir. Cubrir el cochinillo con esta salsa, y servir.

14. Porcellum hortulanum: porcellus hortulanus exossatur per gulam in modum utris. mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus, turdi, ficetulae, isicia de pulpa sua, lucanicae, dactili exossati, fabriles bulbi, cochleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, cauliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei, ova XV superinfunduntur, liquamen piperatum [ova mittantur tria]. et consuitur et praeduratur. in furno assatur. deinde a dorso scinditur, et iure hoc perfunditur. piper teritur, ruta, liquamen, passum, mel, oleum modicum. cum bullierit, amulum mittitur.

14 *Cochinillo a la jardinera*
Se deshuesa el cochinillo por el cuello, a modo de odre. Se rellena de trozos de pollo, cortado muy pequeño, tordo, ficédula, carne del propio cochinillo en trozos, salchichas, dátiles sin hueso, la carne del caracol, malvas, acelgas, puerros, apio, coles pequeñas cocidas, coliandro, pimienta en grano y piñones. Se añaden 15 huevos y garum con pimienta (los huevos deberán batirse). Se cose el animal, y se espera a que adquiera consistencia. A continuación, se mete en el horno. Se le hace un corte por el dorso y se rellena de: pimienta, ruda, garum, vino de pasas, miel y un poco de aceite. Durante su cocción, se echa almidón.

15. Ius frigidum in porcellum

17. In porcello lactante: piperis unc. I, vini heminam, olei optimi acetabulum maius, liquaminis acetabulum, aceti acetabulum minus.

17 *Salsa para lechón*
25 gr. de pimienta, 1/41. de vino, 70 *gr.* de aceite de la mejor calidad, 50 de garum y algo menos de vinagre.

VIII. LEPOREM

**VIII LIEBRE**

1. Leporem madidum: in aqua praecoquitur modice, deinde componitur in patina, coquendus oleo in furno, et, cum prope sit coctus, ex alio oleo. pertangito de conditura infra scripta: teres piper,

porrum et coriandrum minutatim concides, iecinera et pulmones in caccabum mittes. cum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, puleium, suffundes acetum, adicies iecinera leporum et sanguinem, teres.

amulo obligas, et leporem subassatum perfundes. piper asparges et inferes.

polvorear pimienta, y servir.

10. Aliter leporem elixum: ornas, adicies in lance oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides et rutam viridem, thymum subcultratum, et sic adpones.

10 *Liebre cocida*
Colocarla en una bandeja, y echar en ella aceite, garum, vinagre, vino de pasas, cebolla troceada, ruda fresca y tomillo triturado. Se servirá así.

11. Leporis conditura: teritur piper, ruta, cepula et iecur leporis, liquamen, caroenum, passum, olei modicum. amulum, cum bullit.

11 *Salsa para la liebre*
Se machaca pimienta, ruda, cebolleta y el hígado de la liebre; se añade careno, vino de pasas y un poco de aceite; almidón, cuando hierva.

12. Leporem

T H A L A S S A
l i b e r IX

# LIBRO IX

6. Aliter in locusta: piper, ligusticum, cuminum, mentam, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen et vinum.

6 *Otra salsa*
Pimienta, ligústico, comino, menta, ruda, piñones, vinagre, garum y vino.

II. IN TORPEDINE

1. In torpedine: teritur piper, ruta, cepula arida. mel, liquamen, passum, vinum modice, olei boni guttas. cum bullire coeperit, amulo obligas.

**II TORPEDO**

1 *Salsa para el torpedo*
Machacar pimienta, ruda, cebolleta seca, miel, garum, vino de pasas, vino en poca de cantidad y unas gotas de aceite. Cuando empiece a hervir, envolver con almidón.

2. In torpedine elixa: piper, ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum, oleum. si voles, addes sinape, acetum. si calidum volueris, uvam passam addes.

2 *Salsa para el torpedo cocido*
Pimienta, ligústico, perejil, menta, orégano, yema de huevo, miel, garum, vino de pasas, vino y aceite. Si se quiere, añadir mostaza y vinagre. En caso de preferir la salsa caliente, añadir uva pasa.

III. IN LOLLIGINE

1. In lolligine in patina: teres piper, rutam, mel modicum, liquamen, caroenum, olei guttas.

**III CALAMAR**

1 *Salsa para el calamar*
Machacar pimienta, ruda, miel en poca cantidad, garum, careno y unas gotas de aceite.

2. In lolligine farsili: piper, ligusticum, coliandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum et oleum. obligabis.

2 *Salsa para el calamar relleno*
Pimienta, ligústico, coliandro, apio en grano, yema de huevo, miel, vinagre, garum, vino y aceite. Ligarlo.

IV.IN SEPIIS

1. In sepia farsili: piper, ligusticum, apii semen, careum, mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva. calefacies, et sic aperies sepiam et perfundes.

**IV SEPIAS**

1 *Salsa para la sepia rellena*
Pimienta, ligústico, apio en grano, alcaravea, miel, garum, vino y finas hierbas para la cocción.

2. Sic farcies eam sepiam coctam: cerebella elixa enerviata teres cum piper, cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum, isicia minuta, et sic consues et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit.

2 *Cómo rellenar la sepia cocida*
Machacar unos sesos cocidos sin nervio con pimienta, mezclarle unos huevos crudos en número suficiente, pimienta en grano y pequeñas salchichas. Coser la sepia y ponerla a cocer en agua caliente para que el relleno pueda hacerse.

3. Sepias elixas a balineo: in frigidam missas . . . cum pipere, lasere, liquamine, nucleis. ova

V. IN POLYPO
In polypo: pipere, liquamine, lasere. inferes.

**V PULPO**
1 *Salsa para el pulpo*
Pimienta, garum y benjuí.

VI. IN OSTREIS:
In ostreis: piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum et vinum. si volueris, et mel addes.

**VI OSTRAS**
1 *Salsa para las ostras*
Pimienta, ligústico, yema de huevo, vinagre, garum, aceite y vino. Si se quiere, añadir miel.

VII. IN OMNE GENVS CONCHYLIORVM:
In omne genus conchyliorum: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, liquamen. si voles, folium et malabathrum addes.

**VII OTROS MARISCOS**
1 *Salsa para todo tipo de marisco*
Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, comino en mucha cantidad, miel y garum. Si se quiere, añadir hoja de nardo y malobatron.

VIII. IN ECHINO
1. In echino: accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum. facies ut ferveat. cum ferbuerit, in singulos echinos mittes, agitabis, ter bulliat. cum coxeris, piper asparges et inferes.

**VIII ERIZO**
1 *Salsa para el erizo*
Poner a cocer aceite en poca cantidad, garum, vino dulce, pimienta molida, y dejar hervir. Cuando esté, echar esta salsa encima del erizo, que se pondrá al fuego y se dejará hervir tres veces. Cuando se retire, espolvorear pimienta, y servir.

2. Aliter

X. IN SARDA CORDVLA MVGILE

1. In sardis: sardam farsilem sic facere oportet: sarda exossatur, et teritur puleium, cuminum, piperis grana, menta, nuces, mel. impletur et consuitur. involvitur in charta et sic supra vaporem ignis in operculo componitur. conditur ex oleo, caroeno, allece.

**X SARDA, ATUN* Y MUJOL**

1 *Sarda rellena*
Se saca la espina; se machaca poleo, comino, granos de pimienta, menta, nueces y miel, y con ello se rellena el pescado. Se cierra, se envuelve en papel y se pone en un recipiente a fuego lento. Se sazona con aceite, careno y salmuera.

* *Cordula:* atún recién nacido

2. Sarda ita fit: coquitur sarda et exossatur. teritur pipere, ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle. et in vasculo ovis incisis ornatur impensa. vinum modice, acetum, defritum et oleum viridem.

2 *Cómo preparar la sarda*
Poner a cocer la sarda y sacarle la espina. Machacar pimienta, ligústico, tomillo, orégano, ruda, dátiles y miel. Se pondrá la salsa en un plato, adornada con trozos de huevo. Añadir vino, vinagre, defrito y aceite verde.

3. Ius in sarda: piper, origanum, mentam, cepam, aceti modicum et oleum.

3 *Salsa para la sarda*
Pimienta, orégano, menta, cebolla, un poco de vinagre y aceite.

4. Ius in sarda: piper, ligusticum, mentam aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum. perfundes, asperges ovis duris concisis.

4 *Otra salsa*
Pimienta, ligústico, menta, cebolla, un poco de vinagre y aceite. Echarlo por encima del pescado y adornar con trozos de huevo duro.

5. Ius in cordula assa: piper, ligusticum, apii semen, mentam, rutam, caryotam, mel, acetum, vinum et oleum. convenit et in sarda.

5 *Salsa para el atún asado*
Pimienta, ligústico, apio en grano, menta, ruda, dátiles, miel, vinagre, vino y aceite. Esta salsa también puede utilizarse para la sarda.

6. Ius in mugile salso: piper, ligusticum, cuminum, cepa, menta, ruta, calva, caryota, mel, acetum, sinape et oleum.

6 *Salsa para el mujol salado*
Pimienta, ligústico, comino, cebolla, menta, ruda, avellana, dátiles, miel, aceite, mostaza y vinagre.

7. Aliter ius in mugile salso: piper, origanum, erucam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, oleum, acetum et sinape.

7 *Otra receta*
Pimienta, orégano, jaramago, menta, ruda, avellana, dátiles, miel, aceite, vinagre y mostaza.

8. Ius in siluro, in pelamyde et in thynno salsis: piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, acetum, sinape, oleum.

8 **SILURO, PELAMYS[1] Y ATUN EN SALAZON**
Pimienta, ligústico, comino, cebolla, menta, ruda, avellana, dátiles, miel, vinagre, mostaza y aceite.

1 Pelamys: atún de un año.

9. Ius in mullo taricho: piper, rutam, cepam, dactilum, sinapi, trito commisces echino, oleo, et sic perfundes piscem frictum vel assatum.

9 **SALSA PARA EL BARBO SALADO**
Pimienta, ruda, cebolla, dátiles, mostaza, un erizo picado, aceite; mezclarlo todo y echarlo encima del pescado, frito o asado.

10. Salsum sine salso: iecur coques, teres, et mittes piper aut liquamen aut salem. addes oleum. iecur leporis aut haedi aut agni aut pulli, et, si volueris, in formella piscem formabis. oleum viridem supra adicies.

10 **IMITACION A PESCADO SALADO**
1 Cocer un hígado, machacarlo y aliñarlo con pimienta, garum o sal; añadir aceite

# HALIEVS
liber

5. Aliter ius in pisce elixo: cum curaveris piscem, adicies in sartaginem . . . semen, aquam, anethum viridem et ipsum piscem. cum coctus fuerit, asperges aceto et inferes.

*5 Otra receta*
Limpiarlo bien y ponerlo en una sartén con agua y eneldo fresco. Una vez frito, rociar con vinagre y servir.

6. Ius Alexandrinum in pisce asso: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques.

6 *Salsa alejandrina para el pescado asado*
Pimienta, ligústico, coliandro fresco, comino, orégano, apio en grano, ciruelas sin hueso, vino con miel, vinagre, garum, defrito y aceite. Poner a cocer.

7. Aliter ius Alexandrinum in pisce asso: piper, ligusticum, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam, vinum, passum, liquamen, oleum, et coques.

7 *Otra salsa alejandrina*
Pimienta, ligústico, coliandro fresco, uva pasa sin semilla, vino, vino de pasas, garum y aceite. Poner a cocer.

8. Aliter ius Alexandrinum in pisce asso: piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, damascena enucleata, passum, liquamen, acetum, oleum, et coques.

8 *Otra receta*
Pimienta, ligústico, coliandro fresco, cebolla, ciruelas sin hueso, vino de pasas, garum, vinagre y aceite. Poner a cocer.

9. Ius in gongro asso: piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ovorum vitella cocta, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, et coques.

9 *Salsa para el congrio asado*
Pimienta, ligústico, comino frito, orégano, cebolla seca, yema de huevo duro, vino, vino con miel, vinagre, garum y defrito. Poner a cocer.

10. Ius in cornutam: piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques.

10 *Salsa para el cornudo*[1]
Pimienta, ligústico, orégano, cebolla, uva pasa sin semilla, vino, miel, vinagre, garum y aceite. Poner a cocer.

1 *Cornutus:* nombre de un pescado de mar.

11. Ius in mullos assos: piper, ligusticum, rutam, mel, nucleos, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. calefacies et perfundes.

11 *Salsa para el barbo asado*
Pimienta, ligústico, ruda, miel, piñones, vinagre, vino, garum y un poco de aceite. Poner a calentar, y echarlo encima del pescado.

12. Aliter ius in mullos assos: rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum modice.

12 *Otra salsa para el barbo asado*
Ruda, menta, coliandro, hinojo

14. Ius in percam: piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, oleum, defritum, et coques.

14 *Salsa para la perca*
Pimienta, ligústico, comino frito, cebolla, ciruelas sin hueso, vino, vino con miel, vinagre, aceite y defrito. Poner a cocer.

15. Ius in pisce rubellione: piper, ligusticum, careum, serpyllum, apii semen, cepam siccam, vinum, passum, acetum, liquamen, oleum. amulo obligas.

15 *Salsa para el salmonete*
Pimienta, ligústico, alcaravea, serpol, apio en grano, cebolla seca, vino, vino de pasas, vinagre, garum y aceite. Envolver con almidón.

9. Ius in pisce asso: piper, ligusticum, thymnum, coriandrum viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defritum. calefacies et agitabis rutae surculo et obligabis amulo.

9 *Salsa para pescado asado*
Pimienta, ligústico, tomillo, coliandro fresco, miel, vinagre, garum, vino, aceite y defrito. Poner a calentar y remover con una rama de ruda; envolver con almidón.

10. Ius in thynno: piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam, acetum, mel, vinum, liquamen, oleum. calefacies, amulo obligabis.

10 *Salsa para el atún*
Pimienta, comino, tomillo, coliandro, cebolla, uva pasa, vinagre, miel, vino, garum y aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

11. Ius in thynno elixo: piper, ligusticum, thymum, condimenta mortaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape.

11 *Salsa para el atún hervido*
Pimienta, ligústico, tomillo, los ingredientes que se echan al almodrote, cebolla, dátiles, miel, vinagre, garum, aceite y mostaza.

12. Ius in dentice asso: piper, ligusticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum. calefacies, amulo obligabis.

12 *Salsa para el denton asado*
Pimienta, ligústico, coliandro, menta, ruda seca, membrillo cocido, miel, vino, garum y aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

13. In dentice elixo: piper, anethum, cuminum, thymum, mentam, rutam viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. calefacies et amulo obligabis.

13 *Salsa para el dentón hervido*
Pimienta, eneldo, comino, tomillo, menta, ruda fresca, miel, vinagre, garum, vino y un poco de aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

14. Ius in pisce aurata: piper, ligusticum, careum, origanum, rutae bacam, mentam, myrtae bacam, ovi vitellum, mel, acetum, oleum, vinum, liquamen. calefacies et sic uteris.

14 *Salsa para la dorada*
Pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, baya de ruda, menta, baya de mirto, yema de huevo, miel, vinagre, aceite, vino y garum. Poner a calentar.

15. Ius in pisce aurata assa: piper, coriandrum, mentam aridam, apii semen, cepam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen et oleum.

9 *Salsa para la dorada asada*
Pimienta, coliandro, menta seca, apio en grano, cebolla, uva pasa, miel, vinagre, vino, garum y aceite.

16. Ius in scorpione elixo: piper, careum, petroselinum, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defritum.

16 *Salsa para el escorpión hervido*
Pimienta, alcaravea, perejil, dátiles, miel, vinagre, garum, mostaza, aceite y defrito.

17. In pisce oenogarum: teres piper, rutam, mel commisces, passum, liquamen, caroenum, et igni mollissimo calefacies.

17 *Enogaro para el pescado*
Machacar pimienta, ruda, mezclar con miel, vino de pasad, garum, careno, y calentar a fuego lento.

18. In pisce oenogarum: ut supra facies. cum bullierit, amulo obligabis.

18 *Otra receta de enogaro*
Como en la receta anterior, y cuando hierva, envolver con almidón.

A P I C I E X C E R P T A
A V I N O D A R I O
v i r o i n l u s t r i

# EXTRACTOS DE APICIO, POR EL FAMOSO VINIDARIO

BREVIS PIMENTORVM
quae in domo esse debeant ut condimentis nihil desit:

Crocum, piper, zingiber, lasar, folium, baca myrtae costum, cariofilum, spica Indica, addena, cardamomum, spica nardi.

1 *Lista de especias*
*indispensables para la casa, a fin de poder preparar todos los condimentos.*

Azafrán, pimienta, jengibre, laserpicio, hoja de nardo, bayas de mirto, costo, cariofilada, espiga india, adena (¿desconocida?) cardamomo y espiga de nardo

De seminibus hoc: papaver, semen rutae, baca rutae, baca lauri, semen anethi, semen api, semen feniculi, semen ligustici, semen erucae, semen coriandri, cuminum, anesum, petroselinum, careum, sisama.

2 *En grano*
Higos, ruda, bayas de ruda, bayas de laurel, eneldo, apio, hinojo, ligústico, jaramago, coliandro, comino, anís, perejil, alcaravea y ajonjolí.

De siccis hoc: lasaris radices, menta, nepeta, salvia, cupressum, origanum, iuniperum, cepa gentima, bacas thymi, coriandrum, pyrethrum,

BREVIS CIBORVM

**PLATOS DIVERSOS**

I. caccabinam minorem II. caccabinam fusilem III [in] ofellas garatas IV. ofellas assas V. aliter ofellas VI. ofellas garaton VII. pisces scorpiones rapulatos VIII. pisces frixos cuiuscumque generis X. item pisces frixos X. pisces assos XI. pisces oenoteganon XII. sardas XIII. item pises oenoteganon XIV. mullos anethatos XV. aliter mullos XVI. murenas et anguillas XVII. locustas et quillas XVIII. pisces elixos XIX. patinas ovorum XX. porcellum coriandratum XXI. porcellum oenococtum XXII. porcellum eo iure XXIII. porcellum thymo sparsum XXIV. porcellum oxyzomum XXV. porcellum lasaratum XXVI. porcellum iuscellum XXVII. agnum simplicem XXVIII. haedum lasaratum XXIX. turdos aponcomenos XXX. turtures XXXI. ius in perdices

I. CACCABINAM MINOREM

1. Holera diversa elixa compone et pullinam inter se, si volueris, condis liquamine et oleo, et bulliat. teres piper modicum et folium et cum tritura commisces ovum et tribulas.

1 *Plato de verduras*

Preparar verduras de distintas clases, cocerlas en agua y, si se quiere, echar pollo. Sazonar con garum y aceite, y dejar hervir. Machacar un poco de pimienta y hoja de nardo; mezclar un huevo, y picar bien.

2. Alias: tritura, unde perfundes caccabinam: teres ergo folium quantum competat cum cerifolio una et quarta parte de lauri baca et medium caulis elixi et folia coriandri et solves de iuscello eius et vaporabis in cinere calido et ad horam antequam fundas in vasculo, perfundis conditum et sic ponis.

2 *Salsa para el plato de verduras*

Machacar hoja de nardo, en cantidad suficiente, con perifollo, una cuarta parte de baya de laurel, media col hervida y hojas de coliandro. Hacer una salsa con el jugo de la col, y poner a cocer a fuego máximo. Antes de echarlo en la salsera, echarle conditum, y servir.

II. CACCABINAM FVSILEM:

Malvas, porros, betas sive coliclos elixatos, turdos atque isicia de pullo, copadia porcina sive pullina et cetera quae in praesenti habere poteris, compones variatim. teres piper, ligusticum cum vini veteris pondo duo, liquamen pondo I, mel pondo I, olei aliquantum. gustata, item permixta et temperata, mittis in patinam et fac ut modice ferveat. et cum coquitur, adicies lactis sextarium unum, ova dissoluta cum lacte perfundes, patinam, mox constrinxerit, inferes.

II *Puré de verduras*

Malvas, puerros, acelgas o coles cocidas, unos tordos y albóndigas de pollo, trozos de carne de cerdo, o bien de pollo, y de cualquier otra que se tenga a mano. Machacar pimienta, ligústico, con algo más de medio litro de vino rancio, la mitad de garum y de miel y bastante aceite. Catarlo, mezclarlo bien y echarlo en una cazuela, dejándolo hervir a fuego lento. Durante la cocción, añadir medio litro de leche con unos huevos que se hayan batido en ella previamente. Cuando haya cuajado, servir.

III. OFELLAS GARATAS:

Ponis ofellas in sartagine, adices liquamen libram unam, olei similiter, mellis aliquantum et sic frigis.

III *Carne al garum*

Poner la carne en la sartén, añadir medio litro de garum, aproximadamente la misma cantidad de aceite, bastante miel, y freír.

IV. OFELLAS ASSAS:

Exbromabis diligenter et in sartagine mittis. friges oenogaro. postea simul cum ipso oenogaro inferes et piper aspargis.

IV *Carne asada*

Limpiar la carne cuidadosamente, y ponerla en la sartén. Freírla con garum mezclado con vino. Se servirá con este mismo garum y pimienta por encima.

V. ALITER OFELLAS:
[si] In liquamine frigantur et calidae melle unguantur et sic inferantur.

V. *Otra receta de carne*
Freír la carne con garum, untarla

XIII. PISCES OENOTEGANON:
A crudo pisces quos volueris lavas, componis in patinam, mittis oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri, coquitur. teres piper, origanum, ligusticum et fasciculos quos elixasti, teres et suffundes impensam de patina. facis ut obliget. cum bene tenuerit, piper asparso inferebis.

XIII *Fritura de pescado al vino*
Escoger unos pescados al gusto de uno, lavarlos y colocarlos en la cazuela. Echar aceite, garum, vino, un manojo de puerro y de coliandro, y poner a cocer. Machacar pimienta, orégano, ligústico y los manojos que se han puesto antes. Amalgamar bien, y añadir un poco de salsa de la cocción. Una vez ligado, dejar cuajar, espolvorear pimienta y servir.

XIV. MVLLOS ANETHATOS
sic facies: Rades pisces, lavabis, in patinam componis, adicies oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri, mittes ut coquatur. adicies piper in mortario, fricabis, adicies oleum et partem aceti, vino passo temperabis. traicies in caccabum, ponis ut ferveat. amulo obligabis et patinam piscium perfundis. insuper piper aspargis.

XIV *Barbo al eneldo*
Limpiarlo bien, y ponerlo en una cacerola. Echar aceite, garum, vino y un manojo de puerro y de coliandro. Dejar que hierva. Picar pimienta, con un poco de aceite y vinagre, y amalgamar con vino y vino de pasas. Ponerlo a cocer en una marmita. Envolver con almidón, echarlo encima del pescado, ya hervido, espolvorear pimienta y servir.

XV. ALITER MVLLOS:
Rades, lavas, componis in patinam. adices oleum, liquamen, vinum, in coctura fasciculum porri et coriandri, imponis ut coquatur. teres piper, ligusticum, origanum, adicies de iure suo [hec de patella], vino passo temperas, mittis in caccabo, ponis ut ferveat, amulo obligabis et patellam postea perfundes, piper aspargis et inferes.

XV *Otra de barbo*
Lavarlo, y ponerlo en una cacerola. Echar aceite, garum, vino y, durante la cocción, un manojo de puerro y de coliandro. Machacar pimienta, ligústico, orégano, añadir salsa de la cocción, amalgamar con vino, vino de pasas y poner a cocer. Envolver con almidón, y luego echarlo en la cacerola del pescado. Espolvorear pimienta, y hervir.

XVI. MVRENAM AVT ANGVILLAS VEL MVLLOS
sic facies: Purgabis, componis in patinam diligenter. adicies in mortario piper, ligusticum, origanum, mentam, cepam aridam, effundes vinum, acetabuli liquaminis dimidium, mellis tertiam partem, modice defritum ad cochleare. debent autem hoc iure cooperiri, ut super cocturam supersit aliquid iuris.

XVI *Morena, anguila o barbo*

Limpiar y poner en una cacerola. En un mortero machacar pimienta, ligústico, orégano, menta, cebolla seca, mojar con garum y vino, un poco de miel y una cucharada de defrito. Cubrir el pescado con esta salsa.

XVII. LOCVSTAM

liquamen, sinape. temperabis et uteris.

Amalgamar, y servir.

XIX. PATINA SOLEARVM EX OVIS:
Rades, purgas, componis in patinam, adicies liquamen, oleum, vinum, fasciculum porri et coriandri semen, mittis ut coquatur. teres piper modicum, origanum, suffundis ius

XIX *Lenguado con huevo*

sic percoque et sic porcellum inferes.

XXV. PORCELLVM LASARATVM:
Teres in mortario piper, ligusticum, careum, misces cyminum paululum, lasar vivum, lasaris radicem, suffundis acetum, addis nucleos pineos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape factum. oleum omnia temperas et perfundis.

XXV *Cochinillo al benjuí*
Picar pimienta, ligústico, alcaravea, bastante cantidad de comino, raíz de benjuí, benjuí fresco, mojar con vinagre, añadir unos piñones, dátiles, miel, vinagre, garum y mostaza. Amalgamar, y echar encima del cochinillo.

XXVI. PORCELLVM IVSCELLATVM:
Mittes in mortario piper, ligusticum aut anesum, coriandrum, rutam, bacam lauri, fricabis, suffundis liquamen, porrum, passi sive mellis modicum, vinum modicum, olei aliquantum. cum coxeris, amulo obligabis.

XXVI *Cochinillo con salsa*
Preparar esta salsa: pimienta, ligústico, anís, coliandro, ruda, baya de laurel, picarlo bien, mojar con garum, añadir puerro, un poco de vino de pasas o miel, vino y algo de aceite. Una vez cocido, espesar con almidón.

XXVII. AGNVM SIMPLICEM:
De agno decoriato facies copadiola, lavabis diligenter, mittes in caccabo. adicies oleum, liquamen, vinum, porrum, coriandrum cultro concisum. cum bullire coeperit, saepius agitabis et inferes.

XXVII *Cordero*
Cortar en trozos el cordero, al que se le habrá quitado la piel, y lavarlos bien con agua. Ponerlos en una cazuela. Echar aceite, garum, vino, puerro y coliandro troceado. Cuando empiece a hervir, remover una y otra vez.

XXVIII. HAEDVM LASARATVM:
Haedi intestinas bene purgatas imples piper, liquamen, lasar, oleum et intra haedum mittes et bene consues et cum haedo simul coquuntur. et cum decoxerit, adicies in mortario rutam, bacam lauri, et levato haedo atque exsucato ipso iure perfundis et sic ponis.

XXVIII *Cabrito al benjuí*
Limpiar cuidadosamente las tripas del cabrito; llenarlas con pimienta, garum, benjuí y aceite, y meterlas dentro del animal. Coserlo, y poner a cocer. Terminada la cocción, preparar en un mortero pimienta y bayas de laurel, mezclar bien y cubrir el animal con esta salsa, después que echara todo el líquido.

XXIX. TVRDOS APONCOMENOS:
Teres piper, lasar, bacam lauri, admisces cuminum, garum et sic turdum per guttur imples et filo ligabis. et facies ei impensam, in quo decoquantur, quae habeat oleum, sales, aquam, anethum et capita porrorum.

XXIX. *Tordos rellenos*
Machacar pimienta, benjuí y bayas de laurel; mezclar con enogaro, y llenar con esta salsa el tordo por la boca; coserlo. Poner a cocer con agua, y se le echará aceite, sal, eneldo y unas cabezas de puerro.

XXX. TVRTVRES:
Aperies, ornabis diligenter, teres piper, lasar, liquamen modicum, infundis ipsas turtures ut combibant sibi, et sic assas.

XXX. *Tórtolas*
Abrirlas, y limpiarlas. Machacar pimienta, benjuí y un poco de garum; echarlo en la tórtola para que lo absorba, y asarla.

XXXI. IVS IN PERDICES:
Teres in mortario piper, apium, mentam et rutam, suffundis acetum, addis caryotam. mel, acetum, liquamen, oleum. simul coques et inferes.

XXXI. *Salsa para las perdices*
Machacar en un mortero pimienta, apio, menta y ruda, mojar con vinagre, añadir dátiles, miel, vinagre, garum y aceite. Cocerlo, y servir.